



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CAMPUS ARARANGUÁ  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E  
COMUNICAÇÃO

Lucas Fabricio de Souza Firmino

**Museu virtual de gastronomia:** estudo de caso da aplicabilidade em Urussanga/SC

Araranguá

2023

Lucas Fabricio de Souza Firmino

**Museu virtual de gastronomia:** estudo de caso da aplicabilidade em Urussanga/SC

Dissertação submetida ao Programa de Pós Graduação em Tecnologias da Informação e Comunicação da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do título de Mestre em Tecnologias da Informação e Comunicação.  
Orientador: Prof. Dr. Paulo Cesar Leite Esteves.

Araranguá  
2023

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,  
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC

Firmino, Lucas Fabricio de Souza  
Museu virtual de gastronomia : estudo de caso da  
aplicabilidade em Urussanga/SC / Lucas Fabricio de Souza  
Firmino ; orientador, Paulo Cesar Leite Esteves, 2023.  
117 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa  
Catarina, Campus Araranguá, Programa de Pós-Graduação em  
Tecnologias da Informação e Comunicação, Araranguá, 2023.

Inclui referências.

1. Tecnologias da Informação e Comunicação. 2. Museu  
Virtual. 3. Gastronomia. 4. Patrimônio Cultural Imaterial.  
5. Turismo. I. Esteves, Paulo Cesar Leite. II.  
Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós  
Graduação em Tecnologias da Informação e Comunicação. III.  
Título.

Lucas Fabricio de Souza Firmino

**Museu virtual de gastronomia:** estudo de caso da aplicabilidade em Urussanga/SC

O presente trabalho em nível de Mestrado foi avaliado e aprovado, em 06 de setembro de 2023, por banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Prof. Paulo Cesar Leite Esteves, Dr.  
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Giovani Mendonça Lunardi, Dr.  
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Marco Antonio da Silva, Dr.  
Universidade do Extremo Sul Catarinense

Certificamos que esta é a versão **original e final** do trabalho de conclusão que foi julgado adequado para obtenção do título de Mestre em Tecnologias da Informação e Comunicação.

---

Prof. Giovani Mendonça Lunardi, Dr.  
Coordenação do Programa de Pós-Graduação

---

Prof. Paulo Cesar Leite Esteves, Dr.  
Orientador

Araranguá, 2023.



Dedico este trabalho à urussanguense que foi sinônimo de amor e carinho incondicional, e que deixou muita saudade, minha querida avó Irma Bez Birolo de Souza (*in memoriam*).

## AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, agradeço a Deus! Sempre!

Agradeço ao meu pai, Constantino, por seu amor incondicional e constante apoio, e à minha mãe, Maria Catarina (*in memoriam*), que infelizmente nos deixou tão cedo. À minha segunda mãe, Adiles, por sempre frisar a importância da educação.

Agradeço à minha mulher, futura Dra. Natássia, por seu amor e carinho, sempre ao meu lado apoiando, incentivando e ajudando. A vida ficou mais leve após a tua chegada.

Agradeço aos meus irmãos, pois a vida faz mais sentido com vocês e suas famílias ao meu lado.

Agradeço ao professor e orientador, Dr. Paulo Cesar Leite Esteves, pelas orientações e indicações para a realização desta pesquisa.

Agradeço a todos os colaboradores e professores do PPGTIC/UFSC.

Agradeço aos meus alunos, aos colegas docentes de graduação, e todos os profissionais com quem tenho contato diariamente, por toda troca de conhecimento ao longo da minha trajetória profissional, especialmente na docência.

Agradeço às pessoas de Urussanga, em especial às que participaram desta pesquisa, seja de maneira direta ou indireta.

Agradeço aos professores membros da Banca Examinadora: Dr. Giovani M. Lunardi do PPGTIC/UFSC e ao professor Dr. Marco Antonio da Silva da UNESC, além do meu orientador supracitado, pelo tempo cedido para leitura, contribuições e na defesa desta dissertação.

Agradeço a você, que está lendo esta pesquisa. Que ela possa, de alguma forma, servir de inspiração, fonte de dados, informação e conhecimento.

*“Comece fazendo o que é necessário,  
depois o que é possível, em breve estarás  
fazendo o impossível.” (São Francisco de  
Assis)*

*Con la pazienza s'acquista scienza!  
(Provérbio italiano: Com paciência se  
adquire conhecimento!)*

## RESUMO

Esta pesquisa teve o objetivo de analisar a aplicabilidade da criação de um Museu Virtual Gastronômico, como instrumento de salvaguarda da gastronomia típica e de promoção do turismo do município de Urussanga, localizado na região compreendida pelos Vales da Uva Goethe, em Santa Catarina, Brasil. De início, foi necessário pesquisar as legislações que versam sobre o tema da preservação do patrimônio cultural imaterial, do qual a gastronomia faz parte, as diversas opiniões de pesquisadores do assunto e exemplos de casos do uso de Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) para disseminação de conteúdo de cunho gastronômico e cultural. Após o embasamento teórico, partiu-se para o levantamento de informações sobre o patrimônio cultural gastronômico deixado pelos imigrantes e descendentes de italianos em Urussanga. Durante o processo de levantamento de informações, percebeu-se os desafios enfrentados pelas associações e produtores da região, em divulgar seus produtos para aumentar, assim, a competitividade dos vinhos dos Vales da Uva Goethe no mercado, produtos estes com Indicação de Procedência (IP). Na sequência, um levantamento sobre os recursos necessários para o desenvolvimento de um museu virtual gastronômico foi realizado, e para isso foram solicitados pedidos de informação e de orçamentos a empresas do ramo da tecnologia da informação e comunicação. Assim como percebido na fase anterior, dificuldades no levantamento de pedidos de informação e de orçamentos foram constatadas. No entanto, após a realização das pesquisas necessárias para embasar a análise de aplicabilidade da aplicação de um museu virtual gastronômico em Urussanga, os resultados mostraram que essa ferramenta pode ser utilizada para esta função, considerando as formas percorridas neste trabalho, como a realização da curadoria por parte de uma comissão avaliadora de maneira voluntária, e a captação de recursos por meio de editais públicos.

**Palavras-chave:** Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs); Museu Virtual; Patrimônio Cultural Imaterial; Gastronomia; Turismo; Urussanga.

## ABSTRACT

This research aimed to analyze the feasibility of creating a Virtual Gastronomic Museum as an instrument for safeguarding the typical cuisine and promoting tourism of Urussanga, located in the region known as the Goethe Grape Valleys in Santa Catarina, Brazil. Initially, it was necessary to research the legislations related to the preservation of intangible cultural heritage, of which gastronomy is a part, the diverse opinions of researchers on the subject, and examples of cases using information and communication technologies (ICTs) for disseminating gastronomic and cultural content. After establishing the theoretical foundation, information was gathered about the gastronomic cultural heritage left by Italian immigrants and descendants in Urussanga. During the information gathering process, challenges faced by local associations and producers in promoting their products to enhance the competitiveness of the wines from the Goethe Grape Valleys in the market were identified. These products hold a Geographical Indication (GI). Subsequently, an assessment of the resources required for the development of a virtual gastronomic museum was conducted, involving requests for information and budget estimates from information and communication technology companies. As observed in the previous phase, difficulties in gathering requests for information and budget estimates were encountered. However, following the completion of the necessary research to underpin the feasibility analysis of implementing a virtual gastronomic museum in Urussanga, the results demonstrated that this tool could be used for this purpose, considering the methods outlined in this study, such as curating by a volunteer evaluation committee and sourcing funds through public calls for proposals.

**Keywords:** Information and Communication Technologies (ICTs); Virtual Museum; Intangible Cultural Heritage; Gastronomy; Tourism; Urussanga.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Localização de Urussanga no estado de Santa Catarina .....	24
Figura 02 - Festa do vinho em Urussanga .....	28
Figura 03 - Abertura da festa Ritorno Alle Origini em 2015.....	29
Figura 04 - Cachos de uva Goethe .....	31
Figura 05 - Selo da IP afixado na garrafa, com numeração e logomarca dos Vales da Uva Goethe .....	32
Figura 06 - Documento do registro da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe .....	33
Figura 07 - Vinhedo da Casa <i>Del Nonno</i> .....	35
Figura 08 - Interface página inicial do MAD .....	47
Figura 09 - Interface sobre os 130 anos do Dicionário do Doceiro Brasileiro.....	49
Figura 10 - Caso da Casa do Pastel apresentado no MAD.....	50
Figura 11 - Interface do site do Portal Municipal de Turismo de Pedras Grandes ....	51
Figura 12 - Interface do site ligada a <i>Tour Virtual</i> Museu de Pedras Grandes.....	52
Figura 13 - Captura de tela de seção da <i>Tour Virtual</i> do Museu de Pedras Grandes .....	53
Figura 14 - Fluxograma das etapas da pesquisa .....	58
Figura 15 - Capa da Cartilha da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe .....	63
Figura 16 - Capa e páginas interiores do <i>folder</i> Indicação de Procedência .....	64
Figura 17 - Capa e interior do encarte Goethinho .....	65
Figura 18 - Capa e contracapa do livro “Sabores e Saberes da Nossa Gente” .....	66
Figura 19 - Índice do livro “Sabores e Saberes da Nossa Gente” .....	66
Figura 20 - Suguli - Receita típica publicada no livro “Sabores e Saberes da Nossa Gente” .....	67
Figura 21 - Páginas do livro “Sabores e Saberes da Nossa Gente” .....	68
Figura 22 - Interface da plataforma <i>Google</i> com o resultado da pesquisa ( <i>print</i> de tela) .....	69
Figura 23 - Seção do material digital do Festival Gastronômico <i>Benedetta Cucina</i> de Urussanga - Edição 2021.....	70
Figura 24 - Foto da capa e contracapa do material da XV Vindima Goethe e II <i>Benedetta Cucina</i> (2023) .....	72

Figura 25 - Placas da sinalização dispostas em Urussanga .....	73
Figura 26 - Flâmulas decorativas expostas na Praça de Alimentação do evento <i>Ritorno Alle Origini</i> .....	74
Figura 27 - Praça de alimentação da XVII <i>Ritorno Alle Origini</i> .....	75
Figura 28 - Flâmulas do Grupo <i>Amici Della Polenta</i> , e atafona, expostas na XVII <i>Ritorno Alle Origini</i> .....	76
Figura 29 - <i>Banner</i> exposto na XVII <i>Ritorno Alle Origini</i> .....	77
Figura 30 - Foto do momento de degustação de vinhos da vinícola Vigna Mazon, evento <i>La Domenica</i> - Dia do Vinho Goethe, o autêntico <i>Terroir</i> Catarina 2023.....	78
Figura 31 - Fotos do 1º <i>Folder</i> Turístico de Urussanga.....	79
Figura 32 - Fotos dos utensílios domésticos pertencentes ao Museu Histórico Municipal Monsenhor Agenor Neves Marques, em Urussanga.....	80
Figura 33 - <i>Print</i> parcial do orçamento da Empresa 01 para o museu virtual.....	89
Figura 34 - Tentativas de solicitação de orçamento por <i>e-mail</i> .....	90
Figura 35 - <i>Print</i> parcial da resposta da Empresa 02 com o valor para a execução do projeto .....	91
Figura 36 - <i>Print</i> parcial do orçamento da Empresa 03 com os valores para o desenvolvimento no Museu Virtual.....	91

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Títulos de trabalhos publicados no PPGTIC próximos ao tema desta pesquisa.....	23
Quadro 2 - Designações para cada função a ser exercida durante o projeto .....	86



## LISTA DE TABELAS

Tabela 01 – Relação da quantidade de horas e valores necessários para cada função .....	85
Tabela 02 – Relação da quantidade de horas necessárias para cada função .....	85
Tabela 03 – Tabela de referência para orçamento do desenvolvimento do museu virtual da gastronomia de Urussanga.....	87
Tabela 04 – Cronograma do desenvolvimento do museu virtual da gastronomia de Urussanga.....	88

## **LISTA DE ABREVIATURAS**

AMREC - Associação dos Municípios da Região Carbonífera

Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

ESHTE - Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

EUA - Estados Unidos da América

FECAM - Federação de Consórcios, Associações e Municípios de Santa Catarina

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IG - Indicação Geográfica

IGR - Instância da Governança Regional

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

IP - Indicação de Procedência

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

km - Quilômetro

PIB - Produto Interno Bruto

PPGTIC - Programa de Pós-Graduação em Tecnologias da Informação e Comunicação

Progoethe - Associação dos Produtores de Uva e Vinho Goethe

TICs- Tecnologias da Informação e Comunicação

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>16</b>
1.1	CONTEXTUALIZAÇÃO E PROBLEMATIZAÇÃO.....	18
1.2	JUSTIFICATIVA.....	19
1.3	OBJETIVOS.....	21
1.3.1	Objetivo Geral.....	21
1.3.2	Objetivos Específicos.....	21
1.4	INTERDISCIPLINARIDADE E ADERÊNCIA AO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO.....	21
<b>2</b>	<b>REVISÃO BIBLIOGRÁFICA</b> .....	<b>24</b>
2.1	HISTÓRICO E DADOS DO MUNICÍPIO DE URUSSANGA.....	24
2.2	AS INFLUÊNCIAS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA EM URUSSANGA: CULTURA, COSTUMES, GASTRONOMIA E OS VALES DA UVA GOETHE.....	26
2.3	A PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL: MATERIAL E IMATERIAL.....	35
2.4	A IMPORTÂNCIA DA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL PARA O TURISMO.....	39
2.5	TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO: O MUSEU VIRTUAL COMO FERRAMENTA PARA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E PROMOÇÃO TURÍSTICA.....	40
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	<b>55</b>
<b>4</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....	<b>59</b>
4.1	RESULTADO DO LEVANTAMENTO DE INFORMAÇÕES SOBRE O PATRIMÔNIO CULTURAL E GASTRONÔMICO DE URUSSANGA.....	59
4.2	RESULTADO DO LEVANTAMENTO DAS NECESSIDADES E ORÇAMENTOS PARA O MUSEU VIRTUAL.....	82
4.2.1	Levantamento dos recursos necessário para o desenvolvimento do museu virtual.....	84
4.2.2	Orçamentos.....	88
4.3	CAPTAÇÃO DE RECURSOS POR MEIO DE EDITAIS PÚBLICOS.....	92
4.4	ANÁLISE DA APLICABILIDADE DE UM MUSEU VIRTUAL DA GASTRONOMIA TÍPICA DE URUSSANGA/SC.....	94

<b>5</b>	<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>98</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>102</b>
	<b>APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....</b>	<b>110</b>
	<b>APÊNDICE B – FOTOS DOS PRATOS TÍPICOS NOS EVENTOS <i>RITORNO ALLE ORIGINI</i> E FESTA DE VINHO.....</b>	<b>111</b>
	<b>APÊNDICE C – FOTOS DE PLACAS, CARTAZES E CARDÁPIOS DOS EVENTOS <i>RITORNO ALLE ORIGINI</i> E FESTA DE VINHO .....</b>	<b>112</b>
	<b>APÊNDICE D – FOTOS DE PEÇAS DO MUSEU HISTÓRICO MUNICIPAL MONSENHOR AGENOR NEVES MARQUES .....</b>	<b>115</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Com a invenção da escrita a espécie humana pode registrar os fatos relevantes da sua comunidade. Sem as pinturas rupestres, o homem moderno teria dificuldade em relacionar os objetos encontrados por arqueólogos com o padrão de comportamento do homem primitivo, sem poder, então, saber o que comiam e o que faziam, quais eram seus rituais etc.

Registrar os fatos e as descobertas fez com que a humanidade pudesse ter acesso, não só ao seu passado, mas também ter a capacidade de prever seus próximos passos, e é devido ao hábito de se registrar, seja por meio da escrita ou, como atualmente, por fotos e redes sociais, que se desenha o padrão de comportamento da comunidade.

Se são os registros do passado que abrem janelas de possibilidades para o futuro, importante é preservá-los, de maneira que a comunidade possa acessá-los a qualquer momento. Esses registros são fragmentos de uma história narrada por diferentes estratos da sociedade, e se trata de rituais e religiosidades, receitas, saberes e fazeres, arquitetura, música, vestuário, festividades e entre outros. Todos esses elementos, que um dia pertenceram à comunidade anterior, podem ser considerados, hoje, como patrimônio cultural.

Segundo as considerações de Dias (2006), o patrimônio cultural é composto por elementos tangíveis e intangíveis. Para o autor, o patrimônio cultural material, ou tangível, é composto, por exemplo, por museus, cidades históricas, patrimônio arqueológico e paleontológico, monumentos, documentos, ferramentas e “outros objetos que representam a capacidade de adaptação do ser humano ao seu meio ambiente e a forma de organização da vida social, política e cultural” (DIAS, 2006, p. 68). O autor ainda explica que o patrimônio cultural não material, ou intangível (ou ainda imaterial), é formado por todos aqueles conhecimentos transmitidos, como conhecimento, tradições, costumes, ofícios, técnicas antigas, e, entre outros, a gastronomia.

A Constituição Federal, em seu Art. 216, também cita que o patrimônio cultural brasileiro é constituído por bens de natureza material e imaterial, “tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (BRASIL, 1988). De acordo com Albuquerque, Menezes e Silveira (2021), o patrimônio cultural imaterial

“é composto por um conjunto de práticas e atividades intangíveis que são passíveis de serem recriadas e adaptadas por um grupo social ao longo das gerações”.

Os bens imateriais, mais do que carregarem valores que cercam a identidade, memória, cultura e história, “geram meios de trabalho e renda que possibilitam um estilo de vida melhor para essas pessoas, no qual há um reconhecimento e legitimação do Estado pelos ofícios” (ALBUQUERQUE; MENEZES; SILVEIRA, 2021).

No que diz respeito ao patrimônio cultural brasileiro, a Constituição Federal, em seu Art. 216, inclui:

I - As formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

Com o interesse de se aprofundar no levantamento de registros históricos, relacionados aos saberes e fazeres da gastronomia local, é que se delimitou este estudo para o patrimônio cultural imaterial. Segundo a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) de 2003, o patrimônio cultural imaterial é aquele transmitido de geração em geração, sendo recorrentemente recriado pelas comunidades e grupos de acordo com seu ambiente, das suas formas de interação com a natureza, bem como sua história, criando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo, dessa forma, para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2003). A Convenção ainda contextualiza o termo “salvaguarda”:

Entende-se por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos (UNESCO, 2003).

Considerando o proposto pela Constituição Federal e pela UNESCO, e vislumbrando a necessidade da preservação de parte do patrimônio cultural imaterial, relacionado aos saberes e fazeres gastronômicos, é que se torna importante a realização de um instrumento que permita a catalogação fundamentada e científica

de saberes e fazeres gastronômicos da região do extremo sul catarinense - a se iniciar pelo município de Urussanga.

Haja vista que estes saberes e fazeres podem estar sendo esquecidos, perdidos, ou sendo armazenados de maneira que não permitam o acesso e pesquisa do grande público, Dias (2006, p.43) ensina que “deve-se garantir o direito de todos em usufruir do patrimônio cultural, desde que respeite sua preservação para que as gerações futuras também gozem desse direito”. Albuquerque, Menezes e Silveira (2021) ainda sustentam que “o valor do patrimônio cultural, assim, é notadamente simbólico, sustentado pela importância designada pelos produtores e usuários, sendo delegado por meio das instituições governamentais”, sendo que os bens imateriais, por estarem propensos à perda e ao esquecimento, requerem políticas que façam a proteção da sua memória.

Assim, esse instrumento deve ser enxergado como forma de promoção e fomento cultural e turístico, passível de elevar o nome dos municípios e da região, pois conforme Dias (2006, p. 41) “podemos considerar que o turismo é uma forma de acesso à cultura, e esta, por sua vez, atrai o turismo”.

## 1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO E PROBLEMATIZAÇÃO

A escolha do município de Urussanga, do estado de Santa Catarina, Brasil, como objeto de estudo dessa pesquisa, se deu devido a sua importância turística e gastronômica para a região extremo sul catarinense, haja vista a produção de vinhos de uvas Goethe e as festividades do município, sendo algumas relacionadas ao período de colheita deste cultivar, e conduzidas pela forte influência cultural dos imigrantes italianos e de seus descendentes.

De acordo com informações do site do Portal de Turismo da Prefeitura de Urussanga (URUSSANGA, 2013?), o município foi fundado em 1878, por imigrantes italianos vindos das regiões do Vêneto, Lombardia, Friuli e Trentino, e rapidamente transformou-se no maior ponto de entrada e saída desses imigrantes. Por se destacar na produção de bons vinhos, sucos e espumantes, Urussanga recebeu a primeira Indicação Geográfica para os derivados da uva Goethe. O município possui população de 21.344 habitantes, em uma área de 254.869 km<sup>2</sup>.

Pelos saberes e fazeres relacionados à gastronomia local, somando-se a marca que os vinhos dos Vales da Uva Goethe possuem, é que se faz necessário

preservar os registros relacionados à gastronomia típica urussanguense, tendo em vista que atualmente ocorrem poucas ações, tanto públicas como privadas, que se direcionam para tal tarefa de maneira efetiva. Um museu virtual é um bom exemplo de instrumento que pode atuar, de forma efetiva, no direcionamento das práticas referentes à preservação do patrimônio cultural imaterial, como é o gastronômico.

Foi pensando em um meio de auxiliar no levantamento e catalogação dos saberes e fazeres gastronômicos de Urussanga, que se propôs o instrumento, aqui intitulado Museu Virtual da Gastronomia Típica de Urussanga/SC. O seu objetivo é ser uma fonte de dados sobre receitas, preparações, fatos, fotos e história dos pratos típicos, agregando um valor científico a um ramo da Gastronomia que, atualmente, é abordado ainda de forma empírica.

Para além da preservação do patrimônio cultural imaterial gastronômico de Urussanga, é perceptível que em tempos de inclusão digital, aplicativos de informação, sites e blogs, ainda existem lacunas a serem preenchidas na Gastronomia de cunho científico, e que ao mesmo tempo seja acessível ao grande público, trazendo informações críveis de receitas, modos de preparo, fatos, fotos e história dos pratos e produtos típicos.

## 1.2 JUSTIFICATIVA

Com o intuito de registrar os saberes, fazeres e sabores típicos, e divulgar a gastronomia típica, com forte influência italiana, praticada em Urussanga é que um instrumento, como o proposto nesta pesquisa, se faz necessário. Este instrumento, que se trata de um museu virtual, tem o objetivo de facilitar o acesso dessas informações, que até então não eram disponibilizadas em um canal de comunicação contemporâneo e compatível com o interesse e acesso das pessoas.

Veloso (2018) informa que as Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) possibilitam a disseminação e o compartilhamento de informações. Nesse contexto, tem-se o surgimento do patrimônio digital. Como uma das principais funções dessa nova categoria de patrimônio, está a possibilidade de difusão, acesso e inclusão social por meio do compartilhamento e da sua preservação, trazendo visibilidade e reconhecimento para o patrimônio digital.



A cultura de uma região se manifesta de muitas formas e aspectos. A alimentação pode ser considerada uma manifestação cultural de grande importância. Por ser um bem físico, sofre modificações decorrentes das inovações tecnológicas, da variação dos gostos e costumes. Novos alimentos vão surgindo, por vezes até descaracterizando os originais [...] A elaboração dos alimentos envolve técnicas, elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido no tempo [...] Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças de um momento outrora vivido. Este conhecimento, se não registrado, pode se perder, com isso gerações futuras não terão oportunidade de conhecer este passado. É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois assim fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial (GIUSTINA; SELAU, p.46, 2009).

O estudo da gastronomia típica vai além de simples receitas. De acordo com Muller, Amaral e Remor (2010), esse estudo envolve ingredientes, métodos, formas de sociabilidade e significados baseados na experiência vivida. Portanto, a análise das peculiaridades de uma gastronomia regional se revela uma empreitada de complexidade considerável. Isto se deve à sua disseminação não homogênea ao longo do território, a exemplo do cenário brasileiro, onde as raízes históricas, influências variadas e hábitos alimentares singulares se manifestam de modo heterogêneo em diferentes regiões do país. A autenticidade gastronômica surge quando pratos se integram à cultura local, resistindo à uniformização global. Isso valoriza sabores nativos moldados pelo *terroir* (peculiaridades geoclimáticas) e métodos artesanais. No contexto da promoção da gastronomia típica, emerge um conjunto de práticas que fomentam a utilização de pratos e ingredientes que encapsulam as diversidades alimentares distintivas de cada localidade.

Considerando o exposto, é que se dá uma maior valorização desses elementos, possuindo a capacidade de despertar o interesse e a curiosidade por práticas, pratos e preparos regionais. Sendo assim, este museu virtual, ao qual se estudou a aplicabilidade, pode ser utilizado como forma de fomento ao turismo do município, já que os costumes, pratos e preparações locais costumam atrair turistas de diferentes locais. Além de servir como forma de salvaguardar a gastronomia urussanguense.

Segundo Giustina e Selau (2009), a pesquisa é função básica do museu, e um museu pode ser além de um lugar de produção de pesquisas, e ser transformado também em objeto de pesquisa. Logo, estudar a aplicabilidade da construção deste museu virtual, reunindo nele uma fonte de dados sobre receitas, preparações, fatos,

fotos e história dos pratos típicos, traz clareza para a necessidade de agregar valor científico a um ramo da Gastronomia atualmente abordado de forma empírica.

### 1.3 OBJETIVOS

Uma pesquisa leva em conta fatores como tempo e recursos disponíveis para sua realização, além da experiência anterior do pesquisador, no momento de definir seus objetivos. Comumente, os objetivos são definidos em dois níveis: geral e específicos (APPOLINÁRIO, 2013).

#### 1.3.1. Objetivo Geral

O objetivo geral deste estudo é analisar a aplicabilidade da criação de um Museu Virtual da Gastronomia de Urussanga/SC que possa armazenar e disponibilizar receitas, histórias, fatos e fotos da gastronomia típica de Urussanga/SC.

#### 1.3.2. Objetivos Específicos

Para alcançar o objetivo geral, tem-se os seguintes objetivos específicos:

- Pesquisar e levantar os registros de pratos e preparos gastronômicos típicos de Urussanga,
- Levantar os requisitos necessários para o desenvolvimento de uma ferramenta de armazenamento e disponibilização das informações coletadas;
- Estimar recursos financeiros, humanos, materiais, administrativos, e tecnológicos, se aplicados, para implantação desta ferramenta.

### 1.4 INTERDISCIPLINARIDADE E ADERÊNCIA AO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO

Essa pesquisa tem o objetivo de analisar a aplicabilidade do desenvolvimento de um instrumento digital para disponibilizar informações culturais e históricas da Gastronomia típica de Urussanga, assim, ela se adequa ao Programa de Pós-

Graduação em Tecnologias da Informação e Comunicação (PPGTIC) e a linha de pesquisa Tecnologia, Gestão e Inovação.

De acordo com Ramos e Ferreira (2020) a interdisciplinaridade ocorre quando há relações entre: ciência, tecnologia e meio-ambiente. Desta maneira, propostas educacionais interdisciplinares “efetivam maiores interações entre saberes/conhecimentos/métodos/pessoas quando se propõem, por exemplo, a perceber de forma diferente um mesmo fato a partir de uma pesquisa que envolva diversos”. As autoras ainda apontam que a interdisciplinaridade é um “processo intenso e dinâmico de conexão/comunicação/interação em que a reciprocidade/mutualidade/dialogicidade possam se fazer presentes entre saberes/conhecimentos/métodos/pessoas” (RAMOS; FERREIRA, 2020).

Com isso, a interdisciplinaridade pode ser verificada pela união de áreas para a resolução de um problema, que se trata da dificuldade no acesso aos registros históricos da Gastronomia de uma região. Muller (2012) afirma que a partir dos anos 2000 as pesquisas acadêmicas começaram a conter os temas “Gastronomia” e “Patrimônio” frequentemente, envolvendo a Gastronomia em um diálogo interdisciplinar com outras áreas de conhecimento afins, como: Sociologia, Antropologia, História e Turismo. Para a realização deste estudo será necessário buscar informações e discutir práticas entre diferentes áreas, como por exemplo, Turismo, Gastronomia, História e Tecnologias da Informação e Comunicação.

Logo, mesmo pertencendo a linha de pesquisa de Tecnologia, Gestão e Inovação, o estudo precisará se unir às demais linhas de pesquisa do PPGTIC da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), podendo ser citado aqui, tanto a linha educacional ao difundir saberes e fazeres, como a computacional por conta do instrumento digital objeto de pesquisa desta análise de aplicabilidade, o qual fará uso de TICs para sua concepção.

A fim de explicitar a adequação e aderência do tema aos trabalhos já publicados pelo programa é que se apresenta o Quadro 01, o qual traz informações sobre títulos, nomes dos egressos, data de publicação e nível, os quais possuem alguma similaridade a esta pesquisa.

Quadro 01 - Títulos de trabalhos publicados no PPGTIC próximos ao tema desta pesquisa.

<b>Título</b>	<b>Autor(a)</b>	<b>Ano de publicação</b>	<b>Nível</b>
A governança do turismo na região do extremo sul catarinense sob a ótica dos destinos turísticos inteligentes	Luciane de Carvalho Pereira	2021	Dissertação do PPGTIC/UFSC
Modelo para a integração de professores e alunos do ensino básico ao patrimônio histórico e cultural de Araranguá - SC e região: uma perspectiva quanto ao resgate e manutenção da identidade visual	Gabrielli Ciasca Veloso	2018	Dissertação do PPGTIC/UFSC
Análise da capacidade tecnológica inovadora em empresas de desenvolvimento de <i>softwares</i> do sul de Santa Catarina	Cristiane Machado de Vargas	2016	Dissertação do PPGTIC/UFSC
Gestão de metadados contidos nos identificadores de objetos de biblioteconomia	Proxério Manoel Felisberto	2016	Dissertação do PPGTIC/UFSC

Fonte: Autoria própria (2023).

Como se pode perceber, dissertações que versaram sobre os temas de turismo, patrimônio histórico, desenvolvimento de *softwares* na região sul de Santa Catarina e gestão da informação já foram produzidas por egressos do programa, o que indica que esta pesquisa se adequa a este programa de pós-graduação. Além disso, pode-se constatar que nenhuma das pesquisas listadas no quadro abordou especificamente sobre a gestão da informação ligada à Gastronomia.

No próximo tópico, serão apresentados os resultados sobre a pesquisa bibliográfica realizada para embasar os conceitos envolvidos no desenvolvimento desta pesquisa.

## 2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Toda pesquisa possui uma fase documental, ou seja, a parte da pesquisa em que o pesquisador descreve o que outros autores da área estão publicando sobre o tema. Essa parte é chamada de revisão bibliográfica, ou marco teórico, contextualizando o tema estudado, e isso ocorre por meio de uma série de citações de autores e trabalhos realizados anteriormente ao estudo em pauta (APPOLINÁRIO, 2013).

A seguir serão abordados os temas principais envolvidos durante o desenvolvimento desta pesquisa, como dados históricos do município de Urussanga, preservação do patrimônio cultural imaterial, o uso de TICs no turismo e na preservação histórica e cultural e museus virtuais.

### 2.1 HISTÓRICO E DADOS DO MUNICÍPIO DE URUSSANGA

Segundo as informações do site do Portal de Turismo da Prefeitura de Urussanga (URUSSANGA, 2013?), a data de sua fundação foi em 26 de maio de 1878, marcada pela chegada dos primeiros imigrantes italianos vindos das regiões do Vêneto, Lombardia, Friuli e Trentino. Antes da sua fundação, Urussanga era apenas um núcleo da Colônia de Azambuja, mas foi o fato de se tornar o maior centro que recebia imigrantes, que a diferenciou das demais localidades.

Figura 01 – Localização de Urussanga no estado de Santa Catarina.



Fonte: Portal do Turismo de Urussanga (URUSSANGA, 2013?).

A Figura 01, mostra a localização do município de Urussanga, que está localizada na região sul do estado de Santa Catarina, e pertence atualmente à IGR (Instância de Governança Regional - também conhecida como “Circuito Turístico”) Encantos do Sul. A área do município é 254.954 km<sup>2</sup> [2022], de acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022?). A população aproximada de Urussanga é 20.919 habitantes [2022], segundo a atualização de dados do IBGE (2022?). Os municípios limítrofes a Urussanga são Cocal do Sul, Siderópolis, Treviso, Lauro Müller, Orleans e Pedras Grandes. O município pertence, atualmente, à Associação dos Municípios da Região Carbonífera (AMREC) (FECAM, c2021).

O município é reconhecido pelos produtos coloniais e produção de vinhos (AMREC, 2018), possuindo Indicação Geográfica (IG) para os vinhos derivados da uva Goethe. Ainda segundo o material disponibilizado no site da própria Prefeitura “[...] Urussanga é conhecida como a ‘Capital Estadual do Bom Vinho’” (URUSSANGA, 2013?), o município ainda é reconhecido por suas festas ligadas à tradição da cultura italiana, como a “*Ritorno Alle Origin*”, que festeja o aniversário de fundação do Núcleo Colonial de Urussanga, e festas que celebram a produção de uvas e vinho, como a “Vindima” que comemora anualmente a colheita da uva e a “Festa do Vinho” (AMREC, 2018).

No site do Portal de Turismo do município, há o registro de 37 pontos turísticos, entre construções históricas, esculturas e monumentos, espaços culturais e convenções, gastronomia típica, manifestações culturais, museus e espaços de memória e praças. Entre os pontos indicados no site encontram-se: a antiga Vinícola Caruso Mac Donald, antiga Vinícola Irmãos Cadorin, a Casa de Pedra Cancellier, o Conjunto Histórico em Madeira Família Bez Fontana, as Edificações Históricas da Praça Anita Garibaldi, a Estação Ferroviária, o Museu Histórico Municipal Monsenhor Agenor Neves Marques, o Parque Municipal Ado Cassetari Vieira e os Vales da Uva Goethe (URUSSANGA, 2013?).

Navegando ainda pelo site do Portal de Turismo de Urussanga, é possível encontrar indicações de estabelecimentos destinados ao serviço de alimentação e gastronomia. Entre os pontos indicados estão bares, cafeterias, cervejarias e choperias, churrascarias, confeitarias e padarias, lanchonetes, pizzarias, restaurantes e sorveterias (URUSSANGA, 2013?).

No site do IBGE (2022?) são disponibilizadas mais informações sobre o município de Urussanga, como a sua densidade demográfica, que é de 82,05 hab/km<sup>2</sup> [2022], e religião, sendo a católica de maior população, seguida da evangélica. O Produto Interno Bruto (PIB) *per capita* de Urussanga em 2020, foi de R\$ 42.812,27. De acordo com IBGE (c2023), as informações sobre o trabalho e o rendimento da população de Urussanga são as seguintes:

Em 2021, o salário médio mensal era de 2.5 salários-mínimos. A proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 37,5%. Na comparação com os outros municípios do estado, ocupava as posições 43 de 295 e 60 de 295, respectivamente. Já na comparação com cidades do país todo, ficava na posição 545 de 5570 e 225 de 5570, respectivamente. Considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário-mínimo por pessoa, tinha 23,9% da população nessas condições, o que o colocava na posição 224 de 295 dentre as cidades do estado e posição 5363 de 5570 dentre as cidades do Brasil (IBGE, c2023).

Um outro aspecto importante de ser levantado é a situação ambiental do município, a qual mostra indicadores da condição da qualidade de vida dos seus habitantes. Em IBGE (c2023) há a seguinte explicação quanto ao meio ambiente:

Apresenta 84,6% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 59,2% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 41,9% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio). Quando comparado com os outros municípios do estado, fica na posição 52 de 295, 100 de 295 e 37 de 295, respectivamente. Já quando comparado a outras cidades do Brasil, sua posição é 730 de 5570, 3729 de 5570 e 696 de 5570, respectivamente (IBGE, c2023).

No tópico a seguir, apresenta-se relatos e conclusões de autores que abordaram a influência da cultura italiana no município de Urussanga, e como esse aspecto foi determinante para os comportamentos culturais e econômicos atuais.

## 2.2 AS INFLUÊNCIAS DA IMIGRAÇÃO ITALIANA EM URUSSANGA: CULTURA, COSTUMES, GASTRONOMIA E OS VALES DA UVA GOETHE

Ao final do século XIX, o Brasil passou por uma forte mudança tanto política, como econômica, já que nessa época a escravidão começou a ser abolida, o que aumentaria a demanda por uma nova mão-de-obra assalariada. Unindo-se a essa

demanda, estava a necessidade da Itália de diminuir a sua população, devido à crise econômica presente (SILVA; FARIAS, 2013).

De acordo com Silva e Farias (2013, p. 197), era viável trazer italianos para o Brasil, pois eles poderiam participar dos processos econômicos e políticos da época:

De um lado, havia a Itália querendo se livrar de uma população numerosa que não tinha como se manter em um país em crise. As fábricas já não possuíam mais vagas para oferecer e o governo não conseguia dar assistência a todos. De outro lado, o Brasil estava em pleno processo de construção de uma nacionalidade branca, em detrimento dos grupos indígenas e negros que eram a maioria da população. No plano político econômico, havia, ainda, a pressão da Inglaterra, para que o Brasil abolisse a escravidão e contratasse trabalhadores assalariados, que comprariam os produtos ingleses. Trazer imigrantes italianos para o Brasil era um bom negócio para ambos os países, que entraram em acordo e iniciaram uma grande campanha de imigração.

As primeiras famílias de imigrantes italianos que chegaram à colônia foram oriundas da região do Vêneto, sendo que a sua presença e permanência era acompanhada por agentes consulares e sacerdotes italianos. Assim como em outras colônias do sul catarinense, os comportamentos do seu cotidiano foram modificados, devido ao início das políticas de nacionalização, implantadas com o intuito de cortar os vínculos com a antiga nação, sendo alvo de penalizações as manifestações de pertencimento a identidade italiana (ROCHA; CARDOSO, 2021).

Ainda de acordo com Rocha e Cardoso (2021), o período da Segunda Guerra Mundial, reforçou o comportamento de rompimento da cultura dos imigrantes, o qual levou até a proibição do uso de dialetos italianos e ao descarte de materiais que trouxessem memórias da antiga nação. Segundo Rocha e Cardoso (2021, p. 9), “esse período gerou um silenciamento público sobre as ações de cunho étnico-identitário, rompido somente na década de 1970”.

Com o passar dos anos e as mudanças ocorridas tanto nos comportamentos da sociedade, quanto nas suas ideologias, é que se deixou de aplicar punições para o indivíduo que cultivasse memórias da Itália, passando-se a buscar a valorização e preservação cultural, seja por meio de festividades, monumentos, museus e publicações (ROCHA; CARDOSO, 2021).

Sobre as formas de valorização da cultura italiana, Rocha e Cardoso (2021, p. 10) explicam sobre as festividades realizadas no município de Urussanga:



Urussanga mobilizou e difundiu um discurso étnico italiano, promovendo festividades, tais como *Ritorno Alle Origini*, Festa do Vinho, *Sagra della Polenta* e *Festa della Madonna dei Campi* e, acordos políticos, como o *Gemellaggio*. Essas ações e comemorações em torno de uma identidade étnica vêm sendo constantemente revisitadas na cidade, contribuindo para a construção de “lugares de memórias”, que buscam no passado os vínculos para solidificar os ideais do presente, além de promoverem intensos conflitos.

Pagnotta e Assis (2017) estudaram a representação pública da imigração italiana em Santa Catarina, levantando a sua influência durante a criação do imaginário dos descendentes para com seus ascendentes. Com isso, as autoras explicam sobre a importância que a Festa do *Porca Pipa*, realizada em Criciúma, e a Festa *del Vino*, em Urussanga, tiveram durante o processo de recriação da identidade pública dos descendentes italianos, como pode ser visto na Figura 02. Esta figura mostra uma mascote da festa, um *nonno* italiano, a corte real (rainha e princesas) da festa com trajes que remetem à tradição italiana, e produtos típicos produzidos no município, como vinhos, queijos e frutas.

Figura 02 – Festa do Vinho em Urussanga.



Fonte: Prefeitura de Urussanga (2022).

No período da campanha de nacionalização, o fato de se proibir as manifestações culturais italianas, seja por meio da sua língua, costumes ou objetos, foi preponderante para que ocorresse um distanciamento da italianidade. A ruptura desse comportamento se dá através da revivificação da identidade italiana, proposta por meio da realização de festas e associações (PAGNOTTA; ASSIS, 2017).

De acordo com Pagnotta e Assis (2017, p. 96), a Festa do Vinho, realizada em Urussanga, tem o objetivo de celebrar a “[...] italianidade e a epopeia da imigração. O processo migratório é narrado de uma maneira vitoriosa, ressaltando a contribuição e a ética do trabalho do imigrante”. Ainda segundo as autoras, foi através da redemocratização e das festas realizadas para a comemoração do centenário da imigração, que se deu início a uma afirmação positiva da italianidade.

A Figura 03 ilustra a abertura da festa denominada *Ritorno Alle Origini*, em Urussanga, no Parque Municipal Ado Cassetari Vieira, no ano de 2015.

Figura 03 - Abertura da Festa *Ritorno Alle Origini* em 2015.



Fonte: Jhonatan Frasson/Olhar Vip (NORONHA, 2015).

Quanto aos costumes alimentares, Ferri (2019, p. 273) lista os produtos mais apreciados pelos imigrantes italianos em sua chegada, mesclando os hábitos de origem com os recursos disponíveis na nova terra:

Dentre os costumes alimentares trazidos da Itália, destacam-se a polenta, a *minestra* [sopa de feijão], o arroz, o queijo, a *puina* [ricota fresca], a nata, a manteiga, o salame, o *sacol* [copa], a banha, o *mussetto*, o toucinho, o bacalhau, a salada de *radicchio* [almeirão], a carne de galinha, o vinagre, o vinho e a *grappa* - bebida alcoólica produzida com a fermentação dos bagaços da uva. Dentre os alimentos que passaram a fazer parte de suas dietas no Brasil, destacam-se a carne de caça, a farinha de mandioca, o charque, o palmito, o pinhão, a banana, a cachaça, os peixes de água doce e as frutas nativas. Os condimentos mais utilizados eram o alecrim, a alfazema e a batata-crem (FERRI, p. 273, 2019).

Tratando ainda dos elementos gastronômicos herdados, tem-se a cultura do plantio da uva e da fabricação de vinho em Urussanga. No município, cabe destaque a uva Goethe, e o vinho proveniente dela. Esse tipo de cultivar foi introduzido em Urussanga por Giuseppe Caruso Mac Donald, no século 20, conforme Bruna, Arcari e Petry (2016). Segundo os autores, este tipo de planta teve uma aceitação boa devido à boa adaptação às condições climáticas, e são as suas características aromáticas e de refrescância que tornaram o vinho, produzido a partir dela, reconhecido e muito procurado pelos consumidores. Suas características e boa aceitação culminaram para a abertura de um processo de Indicação de Procedência (IP), com o objetivo de contribuir com o desenvolvimento da região.

Segundo a Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996, a qual regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, quanto a Indicação de Procedência (IP), a Indicação Geográfica (IG) e a Denominação de Origem (DO), tem-se que:

Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Art. 179. A proteção estender-se-á à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica.

Art. 180. Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica.

Art. 181. O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência.

Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade



Parágrafo único. O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas (BRASIL, 1996).

Percebe-se que a atribuição legal para instituir as condições de registros das IG no Brasil fica a cargo do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), conforme Art. 182 da Lei 9.279/1996.

O conceito de IG, segundo Brasil (2014), foi se estabelecendo a partir do momento que tanto os produtores, quanto os consumidores, começaram a perceber as peculiaridades de sabores e características de produtos de determinadas regiões. Ainda citando Brasil (2014, p. 33), tem-se que “As qualidades de produtos como esses - ligados à origem - devem-se, todavia, ao ambiente por completo, que vai muito além das condições naturais e inclui o fator humano e suas relações sociais como elemento importante”.

De acordo com informações do site da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa, 2012?), o “Vales da Uva Goethe foi a primeira Indicação de Procedência do Estado de Santa Catarina a obter o registro junto ao INPI, em 2012”. Os vinhos são fabricados com uvas que da variedade Goethe, ilustradas na Figura 04 abaixo:

Figura 04 - Cachos de uva Goethe.



Fonte: Casa Del Nonno (c2011b).

Os Vales da Uva Goethe, onde é produzida a uva para a fabricação dos derivados pertencentes a essa IP, compreendem uma área de 458,9 km<sup>2</sup>, localizada nas bacias do Rio Urussanga e Rio Tubarão (EMBRAPA, 2012?).

Para que o vinho tenha essa IP, ele deve ser elaborado a partir, segundo consta no site da Embrapa (2012?), “com uvas da variedade Goethe (originalmente designada como “Roger’s 01”, a Goethe foi obtida nos EUA no século XIX a partir do cruzamento entre as variedades Moscato de Hamburgo e Carter) e seus clones, como Goethe Primo (mutação da Goethe ocorrida em Urussanga na década de 50)”.

Segundo Bruna, Arcari e Petry (2016, p. 56), quanto a história das mutações ocorridas no cultivar:

O cultivar de uva SCS420 Goethe Cristal é resultado de mutação natural ocorrida por volta de 1965 na propriedade do Senhor Fernando Della Bruna, localizada no Município de Pedras Grandes, SC. O ‘SCS420 Goethe Cristal’, por muitos anos, foi multiplicado e mantido em diversas propriedades dos municípios de Urussanga e Pedras Grandes, estado de Santa Catarina. Em 2004, a Epagri realizou uma coleta de germoplasma de uva Goethe na região de Urussanga com o objetivo de caracterizar esses clones e estudar suas características agronômicas e a qualidade do vinho produzido. O clone ‘SCS420 Goethe Cristal’ destacou-se pela alta produtividade, bagas e cachos maiores que o cultivar original, coloração verde mesmo em plena maturação e baixa acidez da polpa. As demais características morfológicas, tanto dos frutos como da planta, são iguais às do cultivar original, o ‘Goethe”.

No site da Embrapa (2012?) há uma imagem do selo da IP com a disposição da logomarca no centro do rótulo, a qual já está disseminada nos produtos da região. Este selo designa a IP, atribuindo ao produto um número de verificação, e pode ser visualizado na Figura 05. Observando-se atentamente a logomarca, pode-se perceber que os seus traços buscaram conectar o desenho de uma taça com vinho branco à região mencionada, além de fazer uso de cores próximas às cores da própria uva Goethe.

Figura 05 - Selo da IP afixado na garrafa, com numeração e logomarca dos Vales da Uva Goethe.



Fonte: Embrapa (2012?).

Como forma de garantir o selo da IP, os vinhos devem ser do tipo vinho branco e vinho leve branco - seco, suave ou *demi-sec*, espumante - *brut* ou *demi-sec* e vinho licoroso, todos fabricados e engarrafados na região delimitada. Além disso, os produtos precisam passar por um processo de autorização para comercialização, que consiste em um rigoroso controle estabelecido pelo Conselho da Indicação de Procedência (Embrapa, 2012?).

A Figura 06 mostra o documento referente ao registro de IP dos Vales da Uva Goethe, disposto pelo Ministério de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Nele é possível verificar que a data de concessão da indicação foi de 14 de fevereiro de 2012 e que a entidade representativa é a Progoethe.

Figura 06 - Documento do registro da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA Nº **IG201009**

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI reconhece a denominação **VALES DA UVA GOETHE** como **INDICAÇÃO GEOGRÁFICA** para: **Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc; Vinho Leve Branco Seco; Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc; Vinho Espumante Brut, ou Demic Séc obtidos pelo método “Champenoise”; Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Charmat”; Vinho Licoroso**, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, nos seguintes termos:

Espécie da Indicação Geográfica: **Indicação de Procedência**  
Apresentação: **Nominativa**  
Representação:

**INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DOS VALES DA UVA GOETHE**

Natureza: **De Produto**  
País: **Brasil**

Delimitação da Área Geográfica: **Localizada entre as encostas da Serra Geral e o Litoral Sul Catarinense nas Bacias do rio Urussanga e rio Tubarão, compreendendo os municípios de Urussanga, Pedras Grandes, Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza e Içara no Estado de Santa Catarina.**

Data do Depósito: **18 de agosto de 2010**  
Data da Concessão: **14 de fevereiro de 2012 – Publicada na RPI 2145**  
Entidade Representativa: **Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe – PROGOETHE**  
Endereço: **Rua D. Lucia Delfino da Rosa, 150 Estação, Urussanga - SC**

Rio de Janeiro, 07 de março de 2012.

  
**Breno Bello de Almeida Neves**  
Diretor de Contratos de Tecnologia e Outros Registros

  
**Jorge de Paula Costa Ávila**  
Presidente do INPI

Fonte: Embrapa (2012?).

Na busca por vinícolas que produziam vinhos com esta IP, foi possível encontrar uma associação, a qual reúne os produtores com o objetivo de dar excelência aos vinhos fabricados por eles, denominada Progoethe (Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe). Segundo o que consta no site da vinícola Casa *Del Nonno* (c2011c), “a união entre a tradição vitivinícola da região de Urussanga e a uva Goethe permitiu a produção de vinhos típicos com identidade própria”. A trajetória secular dos vinhos Goethe na região entrou em uma nova fase a partir de 2005, com a fundação da Progoethe.

Ainda navegando no site da vinícola Casa *Del Nonno* (c2011a), há um breve histórico sobre as famílias envolvidas no processo de estabelecimento da vinícola. Segundo consta no site:

Originários da região do Vêneto, província de Belluno, propriamente de Longarone, Itália, as famílias Damian e Mariot, estabeleceram-se em Urussanga como pioneiros no fim do século XIX, trazendo consigo a paixão pela videira e pela vinificação dos seus frutos. O imigrante Pietro Damian, foi um dos pioneiros deste trabalho, ajudando a consolidar a fama dos vinhos de Urussanga, conquistando, em concursos, tanto no Brasil como no exterior, vários prêmios com a marca *Lacrima Christi*, contando também com a colaboração da imigrante Lúcia Olivier Mariot, que na antiga Itália, trabalhava na elaboração de vinhos. No ano de 1975, os descendentes daqueles heróis, Hedi Damian e Flávio Antonio Mariot, fundaram a Vitivinícola Urussanga Ltda, que apresenta ao mercado uma variação de vinhos e espumantes de elevado padrão de qualidade, dando desta forma, continuidade àquele trabalho com muito amor e paixão, buscados na força exuberante dos seus próprios vinhedos, ratificando o que dizia o grande poeta alemão Johann Wolfgang Von Goethe: “A vida é muito curta para consumir vinhos ruins”. A tradição familiar ainda está presente na vinícola, hoje administrada por Renato Mariot Damian, filho de Hedi, conta com a assessoria de Matheus Damian, filho de Renato, formando assim, três gerações de amor pelo vinho”.

Como se pode perceber com a descrição anterior, a presença da cultura italiana e do sentimento de pertencimento a ela é marcante em Urussanga, e esta é utilizada para diferenciar os vinhos produzidos neste município dos demais da região. Essa ligação profunda com as tradições italianas permeia a produção vinícola, desde o cultivo das uvas até a elaboração dos vinhos, conferindo um caráter singular e uma identidade única aos vinhos Goethe. Com isso, a autenticidade e o *terroir* dos vinhos urussanguenses é preservada e passada de geração em geração. A Figura 07 mostra uma foto de um vinhedo pertencente à vinícola Casa Del Nonno, localizada em Urussanga e disponibilizada em seu website.

Figura 07 - Vinhedo da Casa *Del Nonno*.



Fonte: Casa *Del Nonno* (c2011b).

Urussanga também possui 24 edificações tombadas, a nível estadual, sendo que muitas delas foram levantadas no período da chegada dos imigrantes. Foi a grande quantidade de edificações tombadas que diferenciou o município da região, sendo ele, atualmente, o que abrange um dos maiores conjuntos patrimonializados (ROCHA; CARDOSO, 2021).

A importância dessas edificações para o município e para a região é destacada em materiais de divulgação de turismo, como o vinculado pela AMREC (2018) que aponta que o município é o que possui o maior número de edificações adicionadas no projeto Roteiros Nacionais de Imigração, do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), “São casas e igrejas históricas, museus e até propriedades rurais onde a influência italiana está presente nos mínimos detalhes” (AMREC, 2018).

### 2.3 A PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL: MATERIAL E IMATERIAL

A preservação do patrimônio cultural é algo a ser considerado e realizado de maneira integrada, pois conforme foi explorado no tópico anterior, há muitos



elementos que precisam de cuidado para que o registro não só da sua existência, como da sua influência nos costumes atuais, não se perca com o passar do tempo.

Antes de discorrer sobre as literaturas referentes ao patrimônio cultural, cabe inserir um trecho do estudo de Serafim (2007, p. 42), o qual relata a experiência vivida por um dos responsáveis pela pasta da cultura e turismo municipal naquela época, o que demonstra que a necessidade da preservação do patrimônio cultural é uma demanda não só de hoje, mas que se for deixada de lado, é possível de extinguir uma parte da história e das memórias de Urussanga:

Na descida do morro, já em frente à igreja, fui apresentada pela minha tia a um dos responsáveis pela cultura e turismo no município. Ali conversamos por cerca de uma hora. Ele se mostrou cansado de seus empreendimentos de 15 anos trabalhando em prol do Patrimônio Histórico de Urussanga. Contou-me que muita gente ficou chateada com o tombamento de algumas casas do município que ele providenciara. No seu ponto de vista, os descendentes de italianos de Urussanga tinham perdido as suas identidades. Estava descrente com tudo o que investira para a construção de sua pousada e restaurante, pois os moradores de lá não valorizavam esses locais, não frequentavam. Disse que eles tinham vergonha, não davam o devido valor ao *Gemellaggio*, não respeitavam o trabalho realizado. Disse-me também que gostaria que o turismo do município estivesse mais desenvolvido. Mostrou-se cansado e estava planejando morar um tempo fora da cidade. Falamos que Urussanga não oferecia oportunidades de trabalho qualificado e que não havia perspectivas para as pessoas. Ele achava que a identidade italiana havia se perdido, que o *Gemellaggio* havia sido um fracasso e tendia a acabar. Pensava que a prefeitura não deveria permitir a venda de crepe e esfirras nas festas municipais, somente comidas típicas da região, como valorização do turismo étnico local. Não via mais sentido na Festa do Vinho, uma vez que a prefeitura investia apenas em shows nacionais e deixava de investir no que era próprio da cidade. Contou-me que era o primeiro ano de participações dos afrodescendentes na Festa *Ritorno Alle Origine*, mas que convites já vinham sendo oferecidos para participarem há mais tempo. Falou-me também que o tombamento das casas era visto pela grande parte da população como um retardo para o progresso do município.

Primeiramente se faz necessário definir o que é Patrimônio Cultural e quais as atividades realizadas para a sua preservação. Tomando como base o exposto por Moser (2014, p. 21), foi na Constituição Brasileira de 1988, que se estabeleceu o que cabe ao patrimônio cultural brasileiro, sendo ela constituída por “bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Além dessas ações, o autor esclarece que o patrimônio cultural é “composto também por seus respectivos instrumentos, tais como inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, remetendo à lei definir a punição por danos e ameaças a sua integridade”.

Muitos autores, e até propriamente a legislação brasileira, diferenciam o patrimônio cultural em duas classes: material e imaterial, ou ainda, tangível e intangível. O conceito apresentado por Pelegrini (2009), considera como bens tangíveis, os bens móveis e imóveis, já os bens intangíveis são as ideias, costumes, crenças, tradição oral, danças, rituais e entre outros.

Lemos (2013) explica que em 04 de agosto 2000 foi promulgado o Decreto nº 3.551, o qual institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que fazem parte do Patrimônio Cultural Brasileiro. No Art. 1º deste decreto, está descrito que farão parte desse registro, os seguintes livros:

- I – Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- II – Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos os rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III – Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- IV – Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas (BRASIL, 2000).

É visto que o direito à memória é um exercício de cidadania, e de acordo com Pelegrini (2009, p. 23), tal prática é importante para “[...] fundamentar as bases das transformações sociais necessárias para a coletividade”. Pelegrini (2009, p.24) continua a reflexão e escreve que é o reconhecimento de identidades plurais capaz de pressupor “[...] a coexistência entre as características culturais distintas que no seu conjunto que contribuem para a conformação de afinidades mais amplas, como é o caso das identidades nacionais”.

Para Pelegrini (2009, p. 23), “os bens culturais tomados como “legado vivo” que recebemos do passado, vivemos no presente e transmitimos às gerações futuras, reúnem referenciais identitários, memórias e histórias – suportes preciosos para a formação do cidadão”. Logo, a autora coloca que são as memórias e referências do passado que podem facilitar a aceitação da diversidade dentro de uma sociedade.

Moser (2014) esclarece que a proteção de monumentos históricos, como forma de preservação do patrimônio cultural tradicional, é uma ação que precisa ser realizada de maneira estratégica e integrada à gestão sustentável de edificações e/ou monumentos. O autor ainda explica que é a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), a instituição responsável por estabelecer as

convenções internacionais, as quais tem o objetivo de definir e proteger o patrimônio cultural; e no âmbito nacional, o trabalho de preservação é feito pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), uma autarquia vinculada ao Ministério da Cultura, criada em 1937.

Os instrumentos legais responsáveis pela regulamentação do patrimônio cultural material brasileiro, segundo Moser (2014), é o Decreto-Lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, o qual traz o conceito e a organização da proteção do patrimônio histórico e artístico nacional e dispõe o tombamento; e a Lei nº 3.924, de 26 de julho de 1961, a qual dispõe sobre os monumentos arqueológicos e pré-históricos, além da proteção, posse e salvaguarda.

No entanto, para o patrimônio cultural imaterial brasileiro, Moser (2014) faz referência a dois instrumentos: o Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, e a Resolução nº 001 de 2006. À primeira cabe instituir o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasileiro e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. À segunda, respectivamente, determina os procedimentos para a instauração e instrução do processo administrativo de registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.

Muller e Fialho (2011) indicam que as pessoas são constituídas por suas próprias memórias, sendo assim, ao perdê-las, suas identidades vão juntas. Com isso, as tecnologias atuais trazem mecanismos que auxiliam na preservação dos conhecimentos. Boa parte das manifestações gastronômicas brasileiras sofreram, e ainda sofrem, diversos tipos de influência e descaracterização de sua identidade. Nos últimos anos se percebe que a preservação do Patrimônio Cultural Intangível está cada vez mais valorizada, por conta de uma certa obrigação em se reafirmar as identidades coletivas, frente à globalização e às tendências de homogeneização. O Patrimônio Cultural Imaterial, de construção social, é passado pelas gerações por tradições, cultos, ritos, e onde haja usos e costumes, expressões, técnicas e conhecimentos próprios de uma comunidade. Os autores finalizam seu estudo indicando a necessidade de “aperfeiçoar os métodos de identificação e mapeamento das comidas regionais, considerando aspectos culturais e de transformações, com vistas a sua preservação” (MULLER; FIALHO, 2011, p.187).

## 2.4 A IMPORTÂNCIA DA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL PARA O TURISMO

Considerando as definições apresentadas para o patrimônio cultural material e imaterial, pode-se perceber que o modo de preservar partes constituintes de uma cultura, é que a manterá ainda viva, mesmo que sofra alterações com o passar do tempo. Segundo Lemos (2013, p. 29), “desse modo, preservar não é só guardar uma coisa, um objeto, uma construção, um miolo histórico de uma grande cidade velha. Preservar também é gravar depoimentos, sons, músicas populares eruditas. Preservar é manter vivo, mesmo que alterados, usos e costumes populares”.

Foi através da preservação de bens culturais paisagísticos e arquitetônicos que se deu a origem do turismo, e, para Lemos (2013), nos dias de hoje o mercado exige a criação de mais cenários, cada vez mais exóticos, capazes de criar uma situação inventada com o poder de auxiliar no faturamento, oriundo do turismo, tanto para a administração, quanto para o comércio local.

Em Santa Catarina, foi a partir de 1980 que se deu início ao movimento de valorização e recriação dos pertencimentos étnicos, e que por meio de festas culturais são atraídos os turistas (PAGNOTTA; ASSIS, 2017).

De acordo com Pagnotta e Assis (2017, p. 95), Urussanga tem utilizado o sentimento de pertencimento para se diferenciar e assim, alavancar o seu marketing:

Os descendentes de italianos, num contexto interétnico, apropriam-se de determinados símbolos e lhes atribuem valores e significados imutáveis no tempo. No caso de Urussanga, o estilo de vida italiano, simbolizado pelo vinho e pela culinária, torna-se o emblema da cidade.

Trazendo a reflexão para o caso da IP dos vinhos dos Vales da Uva Goethe, e como ela é utilizada para diferenciar a sua produção das demais da região e, assim, contribuir com o desenvolvimento, Brasil (2014) explica que há dois conceitos que emergem de diferentes interpretações da legislação. Uma delas considera a IP como um instrumento, utilizado com o intuito de preservar o patrimônio cultural, baseando-se na construção histórica e de conhecimentos locais herdados. A outra, faz menção desse instrumento a beneficiar a competitividade pois, conforme Brasil (2014, p. 47), “a presença de regras coletivas, visando fixar os preços e estabelecer contratos entre os processadores e os produtores, melhora a competitividade da cadeia produtiva”.

## 2.5 TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO: O MUSEU VIRTUAL COMO FERRAMENTA PARA PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E PROMOÇÃO TURÍSTICA

Na passagem dos séculos XIX e XX, deu-se início a uma fase na qual a informação começou a ser tratada como capital, chegando a se equiparar, em nível de importância, aos recursos financeiros de uma organização. Este novo comportamento foi denominado de Sociedade da Informação, conforme explicam Kuss e Medaglia (2022).

Em seu trabalho, Kuss e Medaglia (2022) abordaram sobre a relação da tecnologia com o turismo, a partir de uma perspectiva mercadológica voltada ao conceito de *Travel Tech*.

Dentre as reflexões apresentadas pelas autoras, pode-se elencar uma que mostra a importância da informação para o turismo:

No turismo, a informação é tão essencial que pode ser considerada matéria prima da atividade. O turismo utiliza os sistemas de informação como uma forma de recolher dados internos e externos, transformando-os em informação. Com esses sistemas de informação é possível armazenar, gerir e apresentar a informações que permitem efetuar análises a partir da atividade tecnológica (KUSS; MEDAGLIA, 2022, p. 2)

Com o desenvolvimento dos websites, após 1990, a oferta de informações de forma direta ao cliente final se tornou mais facilitada devido a criação dos Sistemas de Distribuição de Internet (IDS), os quais permitiram aos fornecedores não tradicionais oferecerem a capacidade de reserva, e, assim, possibilitaram a oferta de informações, banco de dados e diferenciais direto ao cliente final (KUSS; MEDAGLIA, 2022).

Ainda segundo Kuss e Medaglia (2022), a indústria do turismo migrou para uma nova fase, relacionada aos conceitos da quarta revolução industrial, ou como é popularmente denominada, a Indústria 4.0. Analogamente, esta indústria é chamada de Turismo 4.0, e que está relacionado a “um novo ecossistema de valor turístico que está sendo construído sob um paradigma de produção de serviços altamente baseado em tecnologia e apoiado pelos princípios comuns de outras indústrias 4.0” (KUSS; MEDAGLIA, 2022, p.3). Por estar intimamente relacionada a esta revolução, é que o

turismo atualmente está atrelado ao conceito da Internet das Coisas, que em inglês denomina-se *Internet of Things* (IoT) (KUSS e MEDAGLIA, 2022).

Tratando do termo Internet das Coisas (IoT), Pataca (2021, p.199) buscou apresentar em seu trabalho uma revisão bibliográfica sobre os diferentes tipos de Internet das Coisas, além de analisar os percursos relacionados à evolução da web 3.0. Até chegar ao que se conhece atualmente como Internet das Coisas, a internet passou por variações, sendo que a última delas, a terceira geração, é considerada a nova da internet. Referente a isso, o autor explica que:

A Internet das Coisas representa o próximo passo importante para a Internet, à medida que evolui de um substrato de comunicação que conecta computadores a outro que conecta e abraça objetos do cotidiano (coisas). Isso tem o potencial de revolucionar muitos setores diferentes da economia e da sociedade em geral, por exemplo, permitindo cidades inteligentes, sistemas de transporte inteligentes, gerenciamento inteligente de suprimentos de energia, etc., tudo isso possibilitado pela coleta de dados a partir de sensores [...] O conceito primordial associado à Internet das Coisas - *Internet of Things* (IoT) relaciona-se à capacidade que os objetos possuem de se comunicar, reportando informações acerca de seu estado e funcionamento.

Segundo Kuss e Medaglia (2022), o Turismo 4.0 possui particularidades que favorecem a integração e a cooperação interna, e que a conexão das empresas com a engenharia de toda cadeia possibilita a personalização dos produtos e maiores ofertas, além de também ser capaz de promover a cocriação de valor junto aos clientes que experimentam este tipo de turismo. As mudanças de comportamento da sociedade frente à revolução digital, a Internet das Coisas e a Web 4.0, provocaram os prestadores de serviços do turismo a incluir as tecnologias digitais que, conseqüentemente, estimularam a modernização do setor por meio de modificações nos conceitos e linguagem adotadas (KUSS; MEDAGLIA, 2022).

Um exemplo de mudança de comportamento no consumo dos serviços do setor de turismo, ocasionado pela revolução digital, de acordo com Kuss e Medaglia (2022), foi a entrada de novos participantes nesta indústria, devido às facilidades de comunicação que a difusão da internet promoveu. O serviço que antes ficava a cargo apenas das agências de viagem, as quais eram responsáveis diretamente pela venda e, assim, contavam na época com uma concorrência menor, foi gradativamente sendo realizado por esses novos participantes.

Uma explicação sobre as consequências das mudanças provocadas pela modernização do processo de venda do setor turístico é apresentada por Kuss e Medaglia (2022, p. 3):

Com a alta dos processos de *E-Commerce*, percebe-se que este meio de compra tem gerado efeitos diretos e indiretos, internos e externos em indivíduos e organizações, removendo as barreiras tradicionais do comércio, como tempo, distância e meio físico. Nesse contexto, de avanços tecnológicos e ampliação da comercialização direta, surgiram comentários acerca do desaparecimento dos modelos tradicionais das agências de viagens, entretanto, a ameaça se confirma somente para as empresas que não se adaptarem.

A partir desse contexto, é comum pensar que as agências de viagem ficariam prejudicadas com o processo de modernização. No entanto, Kuss e Medaglia (2022) explicam que ao contrário do que se imagina, atualmente, as agências de viagens se destacam pelo serviço de curadoria de informações, pois elas oferecem o serviço de avaliação de produtos e destinos disponíveis no setor. Ao serviço de reintermediação realizado pelas agências, as autoras o denominam de *overload* de informação, o qual tem a capacidade de facilitar o processamento de informações e, assim, auxiliar o cliente no desenvolvimento de sua própria avaliação.

Buscando compreender outros aspectos notáveis com o desenvolvimento das TICs no âmbito do turismo brasileiro, Soares (2022) realizou um mapeamento de trabalhos publicados nacionalmente que versavam sobre TICs e o turismo. O propósito do autor foi identificar as principais temáticas estudadas por diversos pesquisadores e, assim, verificar as variações ocorridas nestes temas ao longo dos anos.

Pode-se observar com a pesquisa de Soares (2022) que entre as temáticas levantadas, a que tratou das relações com os consumidores como o comportamento pós-venda foi a que mais se destacou. Este resultado evidencia a importância que há nos Conteúdos Gerados pelo Usuário (CGU), pois se trata de compartilhamento de informações em plataformas *online* sobre, principalmente, relatos de experiências de viagens.

O comportamento da necessidade de compartilhamento de informações entre turistas corrobora com o exposto anteriormente por Kuss e Medaglia (2022), pois os clientes buscam se informar, a fim de facilitar a escolha de um destino. É nesse meio de questionamentos que a curadoria realizada pelas agências de viagens e por

plataformas digitais se faz importante, pois são elas as responsáveis pela disseminação de informação.

A curadoria de informações quer seja no âmbito do turismo ou do patrimônio histórico, entende-se que precisa ser realizada de maneira responsável, já que no processo de compartilhamento e disseminação de informações, o conteúdo deve estar coerente com a realidade, para que assim transmita veracidade e crédito a toda cadeia envolvida. Dessa maneira, tão importante quanto levantar informações sobre elementos culturais, produtos ou destinos, é saber a fonte que as está divulgando, pois é necessário que haja coerência entre o que é divulgado e o que realmente pode ser experimentado. Logo, a busca de informações precisa ser direcionada a canais que realizam o processo de curadoria com coerência, indicando os autores das mais diversas opiniões e as situações envolvidas.

Uma das formas de disseminar informações verídicas, e com um relativo baixo custo, sobre elementos culturais e demais informações de destinos turísticos, pode ser realizada por meio da implantação de um museu virtual. Vale ressaltar a importância de se verificar anteriormente e detalhadamente cada conteúdo que o integrará, podendo isso ser realizado por meio de curadoria técnica. Os museus virtuais se tornaram uma opção viável para diversas entidades e instituições, devido a redução dos recursos financeiros envolvidos, que são menores se comparados a construção de um museu físico, e a facilidade de transmitir informações para grupos de consumidores cada vez maiores, já que o acesso à internet se tornou mais facilitado com o passar dos anos.

As instituições museológicas vêm aplicando a cada dia sua forma de atuar e dialogar com o público. A tecnologia tem sido uma ferramenta aliada no processo de divulgação, comunicação e valorização do patrimônio cultural. Os museus começam aparecer nos espaços cibernéticos na década de 90 com a melhoria da internet. Primeiramente foram criados sites com o intuito de disponibilizar informações básicas sobre as instituições museológicas como, por exemplo, localização e horário de funcionamento. Posteriormente essas informações foram acrescidas ao avanço dos recursos tecnológicos. Foram surgindo espaços para discussão sobre as áreas de novas tecnologias, museus e internet, museus e hipermídias, museus e interatividade [...] Nesse sentido, os museus passam a trabalhar com referências patrimoniais digitais na internet. Seria então uma reinvenção do espaço museológico? Ou uma reconfiguração do meio em que vivemos hoje, a necessidade por informações rápidas, precisas e que possa interagir com seu público? (VALENÇA; SANTOS; SILVA FILHO, 2012).



Chaves (2020, p. 14-15) aponta que o uso de TICs facilita o acesso aos acervos dos museus, e aponta que os museus brasileiros costumam apresentar curadoria colaborativa:

As Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC's) possibilitam fácil acesso às instituições museais no ciberespaço. Elas trouxeram transformações nos ambientes museais, sobretudo nos processos de musealização. Em sua maioria, os museus virtuais brasileiros apresentam uma curadoria colaborativa. As práticas museológicas adotadas nos Museus Virtuais se diferenciam substancialmente daquelas adotadas pelos museus tradicionais. Uma das diferenças é a de que os Museus Virtuais não são constituídos por espaço físico, sendo assim, é bastante comum estarem em sites ou plataformas institucionais e redes sociais, que servem de suporte para exposições, comunicação e espaço destinado às informações de gestão do Museu. Além disso, os museus passam a utilizar o processo de digitalização dos seus acervos musealizados que são compartilhados em suas mídias sociais, uma forma de expandir os limites geográficos, tornando o acervo acessível.

Segundo Teixeira e Souza (2021, p. 182):

[...] entende-se que a questão informacional no âmbito museológico perpassa por suas diferentes categorias de museus, entre eles o Museu Virtual, que é um espaço para divulgar informações especializadas sobre a pesquisa, o ensino e as realizações acadêmicas da Física no Brasil, bem como da sua presença no cenário internacional.

Mesmo o estudo de Teixeira e Souza sendo sobre um Museu Virtual do Instituto de Física, os autores abordam o papel da Ciência da Informação (CI) frente aos museus, que é o de facilitar o acesso às informações e a recuperação de materiais:

[...] entende-se, na presente pesquisa, que informação, por seu turno, é expressão de conhecimento adquirido através de experiência ou de estudo (pesquisa). Por conseguinte, na relação interdisciplinar com a CI, as instituições museológicas podem desenvolver instrumentos que facilitem a sua recuperação, a fim de democratizá-la (TEIXEIRA; SOUZA, 2021, p. 182).

Logo, tão importante quanto a divulgação de informações, é também a sua preservação, visto que peças importantes para se conhecer a trajetória, a história e a memória podem ser preservadas, como apresentado no estudo de Teixeira e Souza (2021), referente a criação do Museu Virtual do Instituto de Física da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Segundo os autores, este museu contemplaria a preservação de elementos do Patrimônio Intelectual e Institucional.

Motivados pela invisibilidade na literatura sobre o início dos trabalhos do Instituto e como foram conduzidos os primeiros estudos realizados nele, Teixeira e Souza (2021) levantaram fatores importantes para a preservação da história do Instituto, como o tratamento das fontes fotográficas, dos conteúdos de reportagens e da autorização de utilização de imagens e conteúdos de entrevistados.

Portanto, percebe-se que Teixeira e Souza (2021) se preocuparam não só com a implantação de um museu virtual para a preservação do patrimônio histórico e intelectual do Instituto, como também com a verificação das fontes do conteúdo a ser exposto no canal. Os autores citam o exemplo da verificação das fontes fotográficas, inserindo a cada fotografia a fonte de quem detinha o poder sobre ela. Teixeira e Souza (2021) analisaram os elementos e questões envolvidas com o direito autoral na divulgação de imagens e conteúdo, levando em consideração a Lei nº 9.610 de 1998, legislação referente aos direitos autorais. Os autores, após o levantamento de todas as diretrizes dessa legislação, verificaram, assim, a importância e a necessidade de se colocar em prática o que está preconizado em lei.

Buscando conhecer o que tem sido realizado referente a esta temática em outros países, foi possível ter acesso ao trabalho publicado por Hallal e Guimarães (2021), o qual teve o objetivo de apresentar as experiências vividas em Portugal com o Museu Virtual do Turismo da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE).

Discutir o museu virtual como subsídio para a pesquisa museológica e para a construção da história e memória do Turismo no Brasil é, acima de tudo, uma provocação à ação, à inovação e ao enfrentamento de grandes desafios proporcionados pelas novas tecnologias, pela pouca inserção dos acervos nos ambientes tecnológicos e formas de custeio e operacionalização da instituição que se pretende inventar [...] (HALLAL; GUIMARÃES, 2021, p. 28).

Para Hallal e Guimarães (2021), o relacionamento entre as aplicações da internet e os museus são ainda discutidas por muitos pesquisadores, sendo que são os resultados dessas discussões que ocasionam o aumento do uso de multimídias interativas na área. Conforme a opinião do autor Schweibenz (2004) *apud* Hallal e Guimarães (2021), os museus virtuais existem há mais de uma década, e precisam ainda que sejam discutidas as definições e se faça uma revisão do termo, pois existem diversas tipologias de museus, como: museus *on-line*, museus eletrônicos, hypermuseus, museus digitais, cibermuseus e web museus, que independentemente

das suas variações, possuem o mesmo objetivo, que é o de construir uma extensão digital do museu na internet.

Outra importante colocação de Schweinbenz (2004, p. 3), *apud* Hallal e Guimarães (2021), quanto às características do museu na internet diz respeito a contribuição que esse tipo de serviço deu a disseminação de informações:

Este não oferece objetos reais aos visitantes, como os museus tradicionais ou “museus argamassa”, por sua natureza digital. Mas ele pode estender as ideias e conceitos das coleções para o espaço digital. Desta forma, revela a natureza essencial do museu. Ao mesmo tempo, o museu virtual chega ao visitante virtual, que nunca teria condições de visitar pessoalmente determinado museu.

A necessidade da conferência das informações disponíveis pela “sociedade da informação” no mundo contemporâneo, também foi discutida por Hallal e Guimarães (2021), sendo que uma das maneiras propostas pelos autores para lidar com isso seria o estreitamento das pesquisas históricas com as discussões pertinentes à formação de acervos. Dessa forma, o pesquisador desta área necessitará, cada vez mais, provocar discussões que busquem validar até mesmo a própria concepção de sua coleção.

Quanto ao propósito da criação de museus, Hallal e Guimarães (2021, p.32) afirmam que “os museus têm como objetivo reconstituir, investigar e preservar memórias, por meio de exposições, eventos e projetos de investigação que permitam consolidar conhecimento[...]”. No entanto, para que esse conhecimento possa ser disponibilizado digitalmente, Hallal e Guimarães (2021, p. 39) sinalizam alguns pontos importantes para a sua criação: “convém ressaltar que a digitalização de acervos demanda investimentos, recursos humanos e tempo, e esse é um dos grandes desafios para a construção de um museu com essa proposta”.

Corroborando com a citação de Valença, Santos e Silva Filho (2012), Hallal e Guimarães (2021, p. 39) apresentam sua opinião sobre os benefícios da utilização de um museu virtual voltado para o turismo:

O Museu Virtual do Turismo se constitui como um espaço de reflexão sobre a história, a memória e o documento, e de desenvolvimento de atividades presentes no dia a dia de turismólogo, do historiador e do profissional do *trade* turístico, oferecendo-lhe conhecimentos sobre o passado e reflexões sobre o presente da atividade. Poderia, também, em acréscimo, constituir um banco de trabalhos e referências de pesquisas sobre a temática da história do turismo e do lazer e fomentar a difusão do conhecimento científico produzido na área, estimulando a realização de eventos virtuais, abertos ao grande

público, com vistas ao intercâmbio de experiências e à democratização do acesso à produção científica pelos mais diferentes públicos.

Durante a pesquisa sobre os museus virtuais voltados ao setor do turismo e gastronomia, foi possível encontrar o Museu Virtual do Açúcar, também grafado Museu Virtual do Açúcar e Doce (MAD), que, segundo informações disponibilizadas no espaço, busca interagir com a sociedade e com os mercados de consumo, através de conteúdos dinâmicos sobre os diversos campos da comida integrada à cultura. O tema abordado neste museu é o açúcar da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*).

Figura 08 - Interface da página inicial do MAD.

✉

UM ESPAÇO PARA EXPOSIÇÕES VIRTUAIS SOBRE O AÇÚCAR E O DOCE NO BRASIL 🔍

**MAD**  
MUSEU DO AÇÚCAR E DOCE

INÍCIO O MUSEU DO AÇÚCAR E DOCE EXPOSIÇÃO LONGA DURAÇÃO MOSTRAS TEMPORÁRIAS DESTAQUES ARTIGOS CONTATO

## O Museu do Açúcar e Doce

O [museudoacucar.com.br](http://museudoacucar.com.br) é um museu virtual que tem a missão e a vocação de atuar, em contexto nacional e internacional, no diverso campo da comida integrada à cultura. Novas e amplas dimensões para organização de coleções de mídia digital serão aqui interpretadas como conteúdos dinâmicos para a construção do conhecimento seguindo os critérios da museologia.

O [museudoacucar.com.br](http://museudoacucar.com.br) é um portal, dentro de uma plataforma digital, destinado à geração, à apreciação e à socialização de conteúdos que possam mobilizar diferentes segmentos na população brasileira.

É um museu contemporâneo com o século XXI, que traz um conteúdo multidisciplinar com o objetivo de sensibilizar, comunicar, informar, educar, e com isso transformar comportamentos. Para isto o [museudoacucar.com](http://museudoacucar.com) quer interagir com a sociedade, com os seus mercados de consumo e com a sua diversidade cultural.

VEJA ABAIXO O CURADOR DO MAD, RAUL LODY, QUE NOS BRINDA NA SUA FALA COM AS ORIGENS E OS CAMINHOS DO MUSEU DO AÇÚCAR E DOCE.

**RAIZ** O Museu do Açúcar e Doce Assistir m... Compartilh...

**VINHO DE CAJÚ**  
FEMTAMENTO ALCOÓLICO LICENCIADO DOCE  
CASA FUNDADA EM 1952  
MARAVILHOSO ESPECIAL  
Zito Silva S.A.  
INDÚSTRIA E COMÉRCIO  
RUA DA ARAÚCA, 100 - JARDIM SÃO FRANCISCO, BRASÍLIA - DF

Foto Jorge Sabino

Fonte: MAD (c2023).

Além disso, a proposta do [museudoacucar.com.br](http://museudoacucar.com.br), conforme consta em seu site é a de ser “um lugar para diálogos, para reunir saberes tradicionais, como receitas culinárias, técnicas tradicionais de preparos, e demais patrimônios que dão uma forte relação de pertencimento do brasileiro com o açúcar” (MAD, c2023). A Figura 08 mostra a interface de início do site, dando uma noção da forma como o conteúdo é disposto neste.

Segundo consta no site, o MAD busca mostrar os diferentes contextos, alguns mais complexos que outros, sobre a utilização do açúcar na indústria, na nutrição, nas

artes visuais, nas comemorações e rituais e na gastronomia (MAD, c2023). Tudo isso em uma plataforma digital, por meio de um museu contemporâneo:

O museudoacucar.com.br é um museu virtual que tem a missão e a vocação de atuar, em contexto nacional e internacional, no diverso campo da comida integrada à cultura. Novas e amplas dimensões para organização de coleções de mídia digital serão aqui interpretadas como conteúdos dinâmicos para a construção do conhecimento seguindo os critérios da museologia. O museudoacucar.com.br é um portal, dentro de uma plataforma digital, destinado à geração, à apreciação e à socialização de conteúdos que possam mobilizar diferentes segmentos na população brasileira. É um museu contemporâneo [...] que traz um conteúdo multidisciplinar com o objetivo de sensibilizar, comunicar, informar, educar, e com isso transformar comportamentos. Para isto o museudoacucar.com quer interagir com a sociedade, com os seus mercados de consumo e com a sua diversidade cultural.

Navegando pelo site pode-se verificar que este museu virtual também dispõe de um conselho técnico e científico composto por profissionais dos ramos da Antropologia, Museologia, História, Gastronomia, Artes Gráficas, Fotografia, Arquitetura e Marketing, sendo estes responsáveis pela curadoria do portal. Nele, ainda há exposições de longa duração e mostras temporárias periódicas, as quais tem o objetivo de abordar muitos aspectos relacionados à alimentação ligada à cana-de-açúcar presente no Brasil desde 1530, trazendo diferentes perspectivas do doce na história do Brasil (MAD, c2023).

Um dos tópicos apresentados na aba de destaques, em um dos meses em que se realizou essa pesquisa, tratava-se do Dicionário do Doceiro Brasileiro que “é um documento memorial, histórico, gastronômico e antropológico da nossa doçaria multicultural.”, escrito pelo Dr. Antonio José de Souza Rego em 1892, este dicionário “é um rico e amplo memorial dos processos culinários, ingredientes, receitas e indicações de uso e de consumo do doce no Brasil”. Esta passagem reforça a existência de interessados não só nos temas relacionados particularmente a História e a Gastronomia, como também há consumidores de conteúdos ligados aos aspectos históricos da gastronomia dos mais diversos locais, “As receitas demonstram estilos, matrizes étnicas, e aproximam, pelos ingredientes, cada vez mais o Oriente, tão marcado na formação social, cultural e econômica do açúcar do sudeste asiático” (MAD, c2023). A Figura 09 mostra a interface do site que apresenta o conteúdo sobre os 130 anos do Dicionário do Doceiro Brasileiro.

Figura 09 - Interface sobre os 130 anos do Dicionário do Doceiro Brasileiro.



## 130 anos do Dicionário do Doceiro Brasileiro

Posted on 02/07/2022

*"Havia então no Brasil a preocupação de comer bem; nossas av*

A longa e diversa experiência histórica e cultural com o açúcar da cana sacarina fundamenta o "Dicionário do doceiro brasileiro. Contendo mais de 900 receitas, na maioria novas, de doces de todas as qualidades, obra de maior utilidade até hoje conhecida e dedicada especialmente as mães de família pelo Dr. Antônio José dos Santos Rego" (1892). O Dicionário é um rico e amplo memorial dos processos culinários, ingredientes, receitas e indicações de uso e de consumo do doce no Brasil.

Para melhor entender sua dimensão documental e patrimonial, o Dicionário criado e publicado originalmente no século XIX é também um retrato social e econômico do Brasil escravocrata, dos movimentos de uma república face ao império, dos contextos internacionais da Revolução Industrial, dos movimentos artísticos, da busca na belle époque do bem comer e do bem beber. Ainda os sentimentos de nacionalidade tocados em um Brasil eminentemente afrodescendente que, contudo, à época se sentia muito europeu e principalmente francês. Vive-se ainda a chegada organizada das imigrações da Itália, Alemanha, Japão e os sírio-libaneses, genericamente chamados de turcos. Nesse rico caldeirão pluriétnico e pluricultural são organizadas e publicadas as preciosas e históricas receitas do Dicionário.

As receitas demonstram estilos, matrizes étnicas, e aproximam, pelos ingredientes, cada vez mais o Oriente, tão marcado na formação social, cultural e econômica do açúcar do sudeste asiático. Traz também as formas de civilizar pelos caminhos e rotas das especiarias, tocando na formação de hábitos à mesa, na formação de paladares, fenômenos que nascem nas experiências da cultura. Ingredientes quase inseparáveis, o cravo e a canela, como o açúcar e os ovos, além das massas que chegam das farinhas do Reino - de trigo - fubá de milho, fubá de mandioca ou carimã, fubá de cará, além das águas perfumadas de rosa e de laranja, e certamente do olhar e da emoção perante as caldas.

Fonte: Museu Virtual do Açúcar (c2023).

Dentre tantas histórias sobre os mais diversos pratos da confeitaria brasileira, o MAD apresenta também pontos comerciais e seus produtos, o que atrai os turistas interessados em experimentar novos sabores, ou até mesmo, em poder saborear pratos que fazem parte da história de determinadas regiões. O fato de poder experimentar o que era consumido em outras épocas, na forma de pratos servidos com histórias da região, faz com que os turistas se interessem por outros tantos lugares que acabam remetendo ao sentimento de descoberta ou de pertencimento.

Um exemplo do serviço de divulgação realizado por meio do MAD, e que é disponibilizado nos artigos do site, é a história da Casa do Pastel, localizada no município de Rio Bonito, no estado do Rio de Janeiro. Pode-se perceber que durante o desenvolvimento do conteúdo sobre este ponto comercial, os autores tiveram o cuidado de torná-lo mais atrativo à leitura, com o uso de frases curtas e de maneira a transmitir sensações com o decorrer da leitura, como se o leitor pudesse imaginar

claramente os locais, sabores e personagens descritos. O caso da Casa do Pastel é apresentado na Figura 10, abaixo, onde se pode verificar o texto criado pelos curadores do site (MAD, c2023).

Figura 10 - Caso da Casa do Pastel apresentado no MAD.

The image shows a screenshot of the MAD website. At the top, the logo for 'MAD MUSEU DO AÇÚCAR E DOCE' is displayed. Below the logo is a navigation menu with links: INÍCIO, O MUSEU DO AÇÚCAR E DOCE, EXPOSIÇÃO LONGA DURAÇÃO, MOSTRAS TEMPORÁRIAS, DESTAQUES, ARTIGOS, and CONTATO. The main content area features an article titled 'Rio Doce, os doces que todo mundo compra' posted on 22/06/2023 by MuseuAçuDoc. The article text describes the region's geography, culture, and traditional sweets like banana corriqueira and amendoim. To the right of the article is a search bar and a 'Destaque do mês' section featuring a product label for 'VINHO DE CAJU' by 'Zito Silva S.A.' with a photo credit to Jorge Sabino.

Fonte: MAD (c2023).

Outro portal eletrônico que realiza o serviço de divulgação de informações com o intuito de não só disseminá-las, como também utilizá-las de forma a agregar valor e contribuir com o turismo local e comércio, é o Portal de Turismo de Pedras Grandes, município de Santa Catarina e vizinho de Urussanga. Mesmo saindo da temática de museu virtual, o portal possui diversas informações e um *link* que aponta para um Museu virtualizado (PEDRAS GRANDES, 2018?).

O órgão responsável pela sua criação e manutenção é a Prefeitura Municipal de Pedras Grandes, sendo que o foco do site é a divulgação dos pontos turísticos do município. A interface inicial do site apresenta opções para a navegação que estão atrelados especificamente ao que há no município, sendo eles: “Sobre a cidade”, “O que fazer”, “Onde comer”, “Onde ficar”, “Guia de Serviços” e “Cadastre sua empresa”. Outras opções interessantes aos turistas e disponibilizadas neste portal são as subdivisões da opção “O que fazer”, sendo elas: “Aceita cartões de crédito”, “Aceita cartões de débito”, “Aceita reservas”, “Acessibilidade”, “Acesso à internet”, “Alimentos e Bebidas” e “Aprendizagem e Vivências”.



Além disso, há um subtítulo na opção “Sobre a Cidade”, relacionado à “Lendas e Curiosidades”, e subdivisões na opção “O que fazer”, como “Eventos Turísticos”, “Roteiros Municipais” e “Roteiros Intermunicipais”. No entanto, no período da realização desta pesquisa, ainda não havia conteúdo exposto nos itens apresentados neste parágrafo.

Percebe-se que o objetivo por parte da municipalidade é o de facilitar a tomada de decisão dos turistas, pois a inserção de subdivisões torna a organização da arquitetura do site mais clara e intuitiva. Porém, como se verificou que há conteúdos faltantes, o objetivo do serviço ainda não foi alcançado, já que a falta de textos e imagens gera dúvidas aos leitores. Na Figura 11 a seguir, é mostrada a interface do site, a qual apresenta alguns atrativos turísticos do município de Pedras Grandes/SC.

Figura 11 - Interface do site do Portal Municipal de Turismo de Pedras Grandes.

#### Atrativos Turísticos



##### Construções Históricas

#### RESTAURANTE, POUSADA E CASA CENTENÁRIA DOS IMIGRANTES

Tombada como patrimônio histórico de Santa Catarina através Decreto Nº 3.586, de 21/12/1998, a Casa Centenária de Pedra foi construída por João Marcon, imigrante italiano, primeiro morador e proprietário da bem conservada edificação localizada em Azambuja, que hoje é o principal atrativo do Restaurante...



##### Construções Históricas

#### CASARIO: PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL

A preservação da cultura herdada dos imigrantes italianos é a principal característica de Pedras Grandes, pequeno município localizado a 167 km de Florianópolis. A Casa dos Arcos, o Sobrado Genovez, a antiga estação ferroviária e mais de vinte casas antigas, algumas do século XIX, são...



##### Acessibilidade

#### ESTAÇÃO FERROVIÁRIA: MUSEU E CASA DA CULTURA

Desativada desde a enchente de março de 1974, a Estação Ferroviária de Pedras Grandes é provavelmente uma das mais bem conservadas entre as pioneiras da antiga Estrada de Ferro Donna Thereza Christina (EFDTC) e hoje abriga um centro cultural e turístico. (por Júlio Cancellier, jornalista,...)

Fonte: Portal Municipal de Turismo de Pedras Grandes (PEDRAS GRANDES, 2018?).

Na opção “Onde Comer”, há duas indicações de restaurantes, onde um deles aceita cartão de crédito e o outro aceita reservas, informações interessantes para os turistas que desejam conhecer as formas de pagamentos ou ainda, agendar a data de visitação.



O portal também possui uma opção de *tour* virtual ao Museu de Pedras Grandes, onde se pode conhecer a estrutura e os objetos que estão expostos no museu do município. Esse *tour* só é possível pois foi realizada a digitalização 360° do espaço físico do Museu. A Figura 12, apresentada na sequência, mostra a interface do site que conduz para o acesso ao *tour* virtual.

Figura 12 - Interface do site ligada a *Tour* Virtual Museu Pedras Grandes.



Fonte: Portal de Turismo de Pedras Grandes (PEDRAS GRANDES, 2021).

A Figura 13 mostra uma parte da *Tour* Virtual do Museu de Pedras Grandes, onde se apresenta uma visão em 360°, o que possibilita ao turista conhecer a disposição dos objetos que fazem parte da coleção, de maneira que a imagem disposta na tela se aproxime, salvo algumas limitações, ao campo visual do turista caso ele estivesse presencialmente no local.

A disponibilidade desse *tour* virtual por parte dos organizadores reforça o que foi escrito pelos autores listados anteriormente, no sentido de se dar espaço à preservação do patrimônio histórico, nesse caso, relacionado principalmente ao cotidiano vivido pelos imigrantes italianos e seus descendentes, mostrando móveis,

objetos, quadros e pertences utilizados pelos imigrantes e seus descendentes no passado.

Figura 13 - Captura de tela de seção da *Tour Virtual* do Museu de Pedras Grandes.



Fonte: *Tour 360°* Museu de Pedras Grandes (PEDRAS GRANDES, 2021)

Vale ressaltar que existem outros exemplos de museus virtuais brasileiros. Entre esses, podem ser citados o Museu da Pessoa ([museudapessoa.org](http://museudapessoa.org)), Museu Digital da Memória Africana e Afro-Brasileira ([museuafrodigital.ufba.br](http://museuafrodigital.ufba.br)), Museu Afro Digital - Maranhão ([museuafro.ufma.br](http://museuafro.ufma.br)), Museu Afro Digital Rio de Janeiro ([museuafrorio.uerj.br](http://museuafrorio.uerj.br)), além de uma plataforma interativa de visitação virtual, que se tornou uma rede de museus virtualizados, denominada Era Virtual Museus (VALENÇA; SANTOS; SILVA FILHO, 2012).

Com o intuito de divulgar e promover o patrimônio cultural brasileiro, o projeto Era Virtual iniciou por meio da virtualização de exposições de longa duração. O interesse em se comunicar com a maior quantidade de pessoas, apontou para a definição de um diferencial quanto ao projeto, possibilitando ao visitante o acesso a informações de todo o acervo do museu, onde ainda há a disponibilidade de um áudio-guia, com explicações e curiosidades relacionadas aos temas de cada instituição pertencente. “Este projeto foi e continua sendo resultado da percepção de que nesta nova era da tecnologia das informações é essencial inovar, rever e reconstruir o modo de promover a cultura” (ERA VIRTUAL, c2010a).

Com o interesse em aumentar a disseminação de informações, o projeto buscou apresentá-las também de forma a tornar possível o acesso por meio de outros aparelhos, como é o caso de *smartphones* e *tablets*. Devido a essa disponibilidade, o visitante pode acessar o seu conteúdo após fazer o *download* do aplicativo, como consta na explicação a seguir:

Para auxiliar nestas descobertas de nossas belezas, o ERA VIRTUAL está lançando também aplicativos para smartphones e tablets. A primeira cidade contemplada com o guia virtual é Congonhas, Minas Gerais. Não perca tempo, baixe o aplicativo em seu smartphone, prepare sua viagem e aprenda mais sobre esse Patrimônio da Humanidade [...] Contamos com seu apoio para divulgar e promover as belezas culturais brasileiras. Navegue e descubra o nosso Brasil. Navegar é preciso! (ERA VIRTUAL, c2010a).

Cabe salientar que os museus participantes do Projeto Era Virtual, foram em sua maioria contemplados por Leis de Incentivo à Cultura, como a Lei Rouanet e a Lei de Incentivo à Cultura do Estado de Minas Gerais, além de museus que receberam patrocínios ou realizaram contratação direta (ERA VIRTUAL, c2020b).

Após a apresentação desses exemplos, encerra-se assim o tópico relacionado a Referências Bibliográficas, sendo que o próximo tópico discorre sobre a Metodologia, explicando quais os critérios utilizados para o desenvolvimento da pesquisa, baseados nos estudos realizados pelos autores vistos nesta seção.

### 3 METODOLOGIA

O trabalho se iniciou com uma pesquisa bibliográfica, incluindo artigos científicos sobre a história do município de Urussanga, preservação do patrimônio cultural, utilização do patrimônio cultural como forma de fomentar o turismo, museus virtuais e outros assuntos abordados nessa pesquisa. Esses artigos e trabalhos acadêmicos foram pesquisados através do Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e outras bases de periódicos. Após a leitura e o aprofundamento nos conhecimentos, foi possível definir pontos importantes para a Revisão Bibliográfica.

Logo, esta pesquisa é de natureza aplicada, com abordagem predominantemente qualitativa, sendo descritiva e exploratória por conta de seus objetivos, e quanto aos procedimentos é uma pesquisa do tipo bibliográfica e documental.

De acordo com Gil (2008) as pesquisas exploratórias buscam desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, formulando problemas mais precisos ou hipóteses que possam ser pesquisadas em estudos futuros. Costumam envolver “levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso” (GIL, 2008, p.27).

Pesquisas descritivas possuem como objetivo principal descrever “as características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis” (GIL, 2008, p.28). A pesquisa bibliográfica é elaborada utilizando material já desenvolvido, essencialmente livros e artigos científicos. “A pesquisa bibliográfica também é indispensável nos estudos históricos. Em muitas situações, não há outra maneira de conhecer os fatos passados senão com base em dados secundários” (GIL, 2008, p.50). E a pesquisa documental “vale-se de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa” (GIL, 2008, p.51).

Uma pesquisa preponderantemente qualitativa prevê, predominantemente, a coleta dos dados a partir de relações sociais do pesquisador com o fenômeno a ser estudado. A pesquisa aplicada é provocada para o estudo e elaboração de novos processos ou produtos visando suprir necessidades de mercado. Além disso, a pesquisa é documental quando se pesquisam documentos (livros, diários manuscritos, arquivos etc.) e bibliográfica quando se descreve o que autores

importantes da área estão publicando sobre o tema. A pesquisa descritiva descreve/narra algum acontecimento, e é exploratória quando possui o objetivo de formular hipóteses ou, então, em aumentar a familiaridade com determinado tema (APPOLINÁRIO, 2013; APPOLINÁRIO, 2016).

Por meio desses conhecimentos e do conteúdo das aulas das disciplinas do Programa de Pós-Graduação em Tecnologias da Informação e Comunicação (PPGTIC), levantaram-se quais as etapas e os elementos necessários para a execução de um museu virtual, como forma das tecnologias da comunicação e informação auxiliarem na preservação e promoção do patrimônio cultural, e turístico, relacionado aos saberes e fazeres gastronômicos típicos de Urussanga.

Em seguida, foi realizada uma coleta de dados e informações no município de Urussanga, como fotos, receitas, livros e outros registros. A coleta foi realizada durante visitas aos espaços turísticos e históricos municipais, estabelecimentos gastronômicos, festas e eventos. O material coletado foi fotografado para servir de base para a pesquisa. Vale ressaltar que a coleta de dados e informações iniciou em janeiro de 2023, e encerrou em agosto deste mesmo ano, compreendendo assim, sete meses de pesquisa de dados.

Após a realização das visitas e levantamento da amostra do conteúdo pertinente ao museu virtual, foram levantados quais seriam os recursos necessários para a sua construção. O planejamento realizado para atender o propósito desta pesquisa dividiu os trabalhos em duas etapas, uma etapa referente à curadoria e outra ao desenvolvimento.

A etapa de curadoria foi proposta para selecionar o material a ser divulgado no museu virtual, de forma a integrar ao museu apenas aquilo que realmente estivesse relacionado ao patrimônio histórico e cultural imaterial da gastronomia de Urussanga, a partir da criação de uma comissão avaliadora. Esse discernimento se faz necessário, já que o objetivo do projeto foi mostrar a cultura gastronômica dos imigrantes e descendentes italianos que habitavam e ainda habitam na região.

Após a análise dos procedimentos envolvidos na curadoria, se propôs um plano de trabalho e se fez o levantamento das necessidades para a etapa de desenvolvimento do museu virtual. Este levantamento foi realizado por meio de uma pesquisa com uma empresa da área de desenvolvimento de *softwares*, e que auxiliou na definição dos profissionais envolvidos, quantidade de horas de trabalho a serem desempenhadas e os custos relacionados com o projeto.

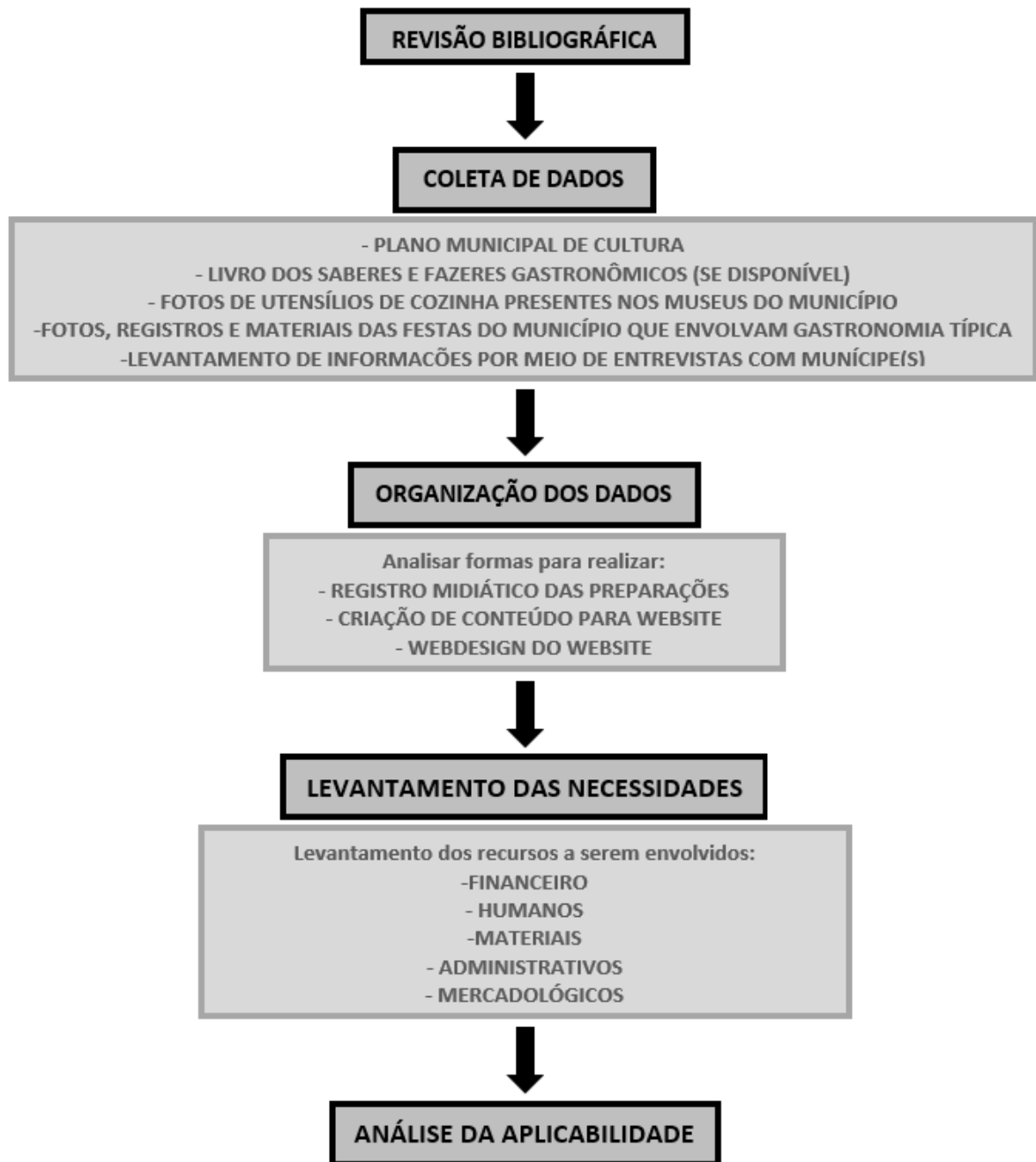
A partir das informações obtidas com esta empresa, estimou-se a necessidade da atuação de profissionais com as seguintes funções: gerente de projeto, desenvolvedor com conhecimento em Sistemas de Gerenciamento de Conteúdo, desenvolvedor de sistemas para aplicativos móveis, *web designer* e analista de qualidade.

A etapa seguinte foi a definição da quantidade de horas a serem desempenhadas pelos profissionais listados, para que cumprissem com a meta estabelecida. Então, uma estimativa da quantidade de horas trabalhadas foi levantada a partir desta pesquisa com a empresa do ramo de desenvolvimento de conteúdo e produtos digitais supracitada.

Com essas informações foi possível entrar em contato com empresas de desenvolvimento de conteúdo digital, em um primeiro momento da região do extremo sul catarinense, e foram solicitados orçamentos para a construção de um museu virtual conforme o proposto nesta pesquisa. Além desses profissionais, também se estimou a necessidade dos seguintes recursos tecnológicos: serviço de hospedagem de um Sistema de Gerenciamento de Conteúdo, serviço de armazenamento de código fonte (hospedagem), assinatura para publicação do aplicativo desenvolvido em lojas de aplicativos e contratação de domínio.

A análise da aplicabilidade foi realizada levando em consideração não só os recursos humanos e tecnológicos necessários, mas também quais foram os pontos favoráveis e pontos frágeis para a sua execução, bem como formas de captação de recursos para sua execução. Um fluxograma resumindo a sequência das etapas é mostrado na Figura 14 a seguir.

Figura 14 – Fluxograma das etapas da pesquisa.



Fonte: Autoria própria (2023).

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A seguir são apresentados os resultados obtidos a partir da metodologia mencionada, para o estudo da aplicabilidade do museu virtual de saberes e fazeres gastronômicos típicos de Urussanga/SC.

### 4.1 RESULTADO DO LEVANTAMENTO DE INFORMAÇÕES SOBRE O PATRIMÔNIO CULTURAL E GASTRONÔMICO DE URUSSANGA

Os resultados do levantamento de informações sobre o patrimônio cultural e gastronômico de Urussanga são apresentados a seguir, respeitando a cronologia das suas atividades, com o intuito de trazer para a discussão, os desafios enfrentados e descobertas realizadas.

O primeiro passo para o levantamento de informações sobre o patrimônio cultural e gastronômico de Urussanga foi contatar um(a) servidor(a) que trabalhasse junto à pasta de Turismo no município de Urussanga/SC, para conceder uma entrevista e auxiliar nesta pesquisa. Após o aceite (Apêndice A), a entrevista foi realizada em duas partes na Prefeitura de Urussanga, com o intuito de elucidar quais os principais pontos turísticos relacionados à gastronomia, além dos locais que pudessem fornecer informações e dados para a pesquisa. A primeira parte ocorreu em 08 de março de 2023, e a segunda em 20 de junho de 2023.

O início da entrevista se deu com a apresentação da proposta dessa pesquisa para o(a) servidor(a), mostrando quais eram os principais objetivos a se estudar e as razões da realização da entrevista. Vale ressaltar que o(a) entrevistado(a) permitiu o uso das informações levantadas ao longo da entrevista em prol dessa pesquisa.

Após a apresentação, foi solicitado recomendações de locais e pontos turísticos que tinham relação estreita com a gastronomia local e a conservação deste patrimônio cultural imaterial, bem como dados e informações armazenadas e que pudessem ser acessadas. Entre os locais recomendados pelo(a) servidor(a), estava a Biblioteca Municipal, já que além das obras presentes na biblioteca, a vice-presidência do Conselho Municipal de Turismo de Urussanga está sob os cuidados da sua bibliotecária, que poderia auxiliar no levantamento de dados para a pesquisa por conta de sua experiência.



Outras recomendações feitas pelo(a) servidor(a), pensando no levantamento de dados e elaboração do Museu, foram a visitação do Restaurante *Piato d'Oro*, pois se trata de um dos mais antigos estabelecimentos do município que ainda está em funcionamento. Além da leitura da publicação elaborada pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), o livro “Saberes e Sabores da Nossa Gente”, o qual foi realizado com a participação das *nonnas* e conta com receitas de vários pratos típicos e imagens, e por último, também indicou conversar com a senhora Maria Rosa Apolinário, antiga proprietária do Restaurante Marias e Rosas, visto que ela seria uma das pessoas com conhecimento de gastronomia e sua história na cidade.

Na sequência, uma segunda pergunta foi dirigida, buscando verificar se a pasta de Turismo do município presta algum serviço atualmente para a preservação do patrimônio cultural, e dos saberes e fazeres gastronômicos. O(A) servidor(a) explicou que em agosto de 2022 se deu início ao planejamento das ações de preservação, e que uma das propostas da secretaria para isso, seria a realização de um encontro mensal no Parque Municipal, com o propósito de trocar experiências gastronômicas entre os participantes e de viabilizar o envolvimento de pessoas mais idosas nessas atividades.

Um segundo objetivo da pasta de Turismo, relatado pelo(a) servidor(a), é o de registrar através de fotos e vídeos, os saberes e fazeres gastronômicos do município, por meio de ações a serem realizadas nos ambientes escolares de Urussanga. Um exemplo levantado pelo(a) entrevistado(a) foi a ação realizada anualmente pela Escola de Educação Básica Barão do Rio Branco, que se trata de uma feira, denominada de “Feira Baronesa”, e que tem o intuito que envolver os alunos na comercialização e processos de produção de alimentos da agricultura familiar, estreitando, assim, a relação forte que o município tem com o agronegócio.

Voltando o foco para a preservação do patrimônio cultural, perguntou-se ao(à) servidor(a) o que ainda era necessário para facilitar o uso do patrimônio cultural como forma de fomentar o turismo em Urussanga. Segundo ele(a), nos últimos três anos, os empresários vêm se adaptando gradativamente para recepção de turistas, no entanto, ainda há necessidade da implantação de *totens* pela cidade com explicações sobre os pontos turísticos, disseminação do uso de TICs, como o *QR Code*, para facilitar o acesso às informações sobre o município e seus serviços, eventos e, até mesmo, sobre as datas em que são realizadas as colheitas da Uva Goethe. O(A)

servidor(a) também relatou que outro ponto que precisa ser desenvolvido no município é a comunicação entre as entidades, tanto públicas quanto privadas, e o desenvolvimento do marketing em cima dos pontos fortes do município.

O aumento na quantidade de leitos disponíveis em hotéis e pousadas também foi indicado como necessidade pelo(a) servidor(a), pois a este aumento está condicionada a permanência dos turistas na região. A pergunta seguinte tratou da opinião do(a) servidor(a) quanto ao que ainda falta, em Urussanga, para que o município passe a ser reconhecido como destino gastronômico, e não somente como destino enoturístico. O(A) servidor(a) indicou que, para que isso ocorra, alguns pontos precisam ser ajustados, como as questões de hospedagens relatadas anteriormente, a dificuldade de encontrar mão-de-obra qualificada (sendo citado o fato de munícipes trabalharem na Europa durante parte do ano), o desenvolvimento do turismo rural e do agronegócio, já que Urussanga possui propriedades com forte potencial nesse setor. O(A) servidor(a) também explicou que há muitos investidores interessados ainda em abrir vinícolas na região, o que tornaria Urussanga cada vez mais reconhecida pelo enoturismo, logo, esse seria um contraponto importante a se analisar.

Por último, a entrevistada ressaltou novamente que a falta de sinalização na cidade, dificulta o acesso dos turistas aos ambientes gastronômicos, e que por falhas de comunicação vividas em edições passadas da *Vindima* e da *Benedetta Cucina*, está se cogitando trazer as atividades desses eventos para um ambiente único.

Conectando-se ao problema da falta de comunicação, perguntou-se da necessidade de um canal de comunicação oficial, o qual portasse informações atualizadas aos turistas, e até mesmo como forma de otimizar a divulgação de eventos da cidade. O(A) servidor(a) respondeu que há a necessidade de um canal oficial de informações atualizadas, e que, na época desta entrevista, já se estava analisando formas da prefeitura resolver este problema.

Para trazer à tona o objetivo desta pesquisa, se aproveitou o ensejo para questionar se a implantação de um Museu Virtual da Gastronomia de Urussanga seria positiva, o qual seria usado para registrar e salvaguardar a cultura gastronômica típica municipal, apresentando as características desde o início da sua colonização e relacionando com os seus cultivares. O(A) servidor(a) sinalizou como sendo positiva a implantação de um museu virtual com esse viés, pois ele conteria informações verídicas sobre a gastronomia local, além de poder despertar a curiosidade em um

número maior de turistas sobre Urussanga e seus atrativos, especialmente os gastronômicos.

Como a resposta obtida foi positiva, e se levantou a possibilidade de acesso a informações verídicas sobre a gastronomia local, se aproveitou para questionar a opinião do(a) servidor(a) sobre como poderia se estruturar a curadoria do site. Ele(a) respondeu que uma das formas seria entrar em contato com os antigos donos de restaurantes, inclusive os que foram supracitados; as entidades e organizações, incluindo as relacionadas à gastronomia local; as universidades da região, especialmente junto aos cursos de gastronomia e história; e a Secretaria Municipal de Cultura.

Pelo fato de a realização de eventos estar atrelado, em sua maioria, com atividades gastronômicas, perguntou-se ao(a) servidor(a) se já foram realizados outros eventos gastronômicos em Urussanga, além da Vindima e *Benedetta Cucina*. O(A) servidor(a) afirmou que outros eventos já ocorreram, e que o mais conhecido é o *Ritorno Alle Origine*, que por sinal, na época desta entrevista, já se estava organizando a sua próxima edição, a qual contaria, exclusivamente, com apresentações e elementos de cunho cultural italiano e regional, inclusive na gastronomia ofertada na festa.

A última pergunta feita ao(a) servidor(a), na primeira parte da entrevista, buscou aproveitar a menção ao evento e saber a data da realização, assim como confirmar se a festividade seria um bom canal de informações sobre a gastronomia, então, o(a) servidor(a) respondeu positivamente quanto ao evento ser uma forma proveitosa de troca de informações e experiências.

Essa primeira parte da entrevista mostrou a necessidade que a administração municipal possui quanto ao uso de ferramentas, em especial ferramentas que façam uso de TICs, que auxiliem no marketing e na comunicação local e que, conseqüentemente, alavanquem o turismo, a venda de produtos e serviços relacionados a gastronomia e enologia.

Após a conversa com o(a) servidor(a) público(a), procurou-se materiais de divulgação que haviam sido elaborados pelos órgãos gestores em esferas superiores, no caso, estadual e federal. Foram encontrados três encartes que explicam sobre o processo de IP dos Vales da Uva Goethe, e que estão disponíveis na Biblioteca Municipal de Urussanga.

Os parágrafos seguintes discorrem sobre as características desses encartes, tanto físicas quanto sobre o seu conteúdo. Cabe ressaltar que se optou por discorrer sobre esses materiais, pois eles foram meios de comunicação e informação na época de sua publicação, sendo importantes para a disseminação das motivações que levaram os produtores a decisão de realização do processo de IP.

O primeiro encarte se trata de uma cartilha desenvolvida pela Epagri, Secretaria de Agricultura e da Pesca do Governo de Santa Catarina e Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (Fapesc) em 2014, elaborada pelos autores Adriana Carvalho Pinto Vieira, Sérgio Roberto Maestrelli e Stevan Grützmán Arcari, com 24 páginas no tamanho A4 (210x297mm). Esta cartilha, intitulada de Cartilha da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe traz informações geográficas sobre os vales, além de explicar, de forma clara e com uso de várias imagens, como se deu o processo de IP. Um outro serviço que a cartilha presta é o de esclarecer qual a diferença entre os processos de IG e IP. A Figura 15 mostra a capa do encarte mencionado.

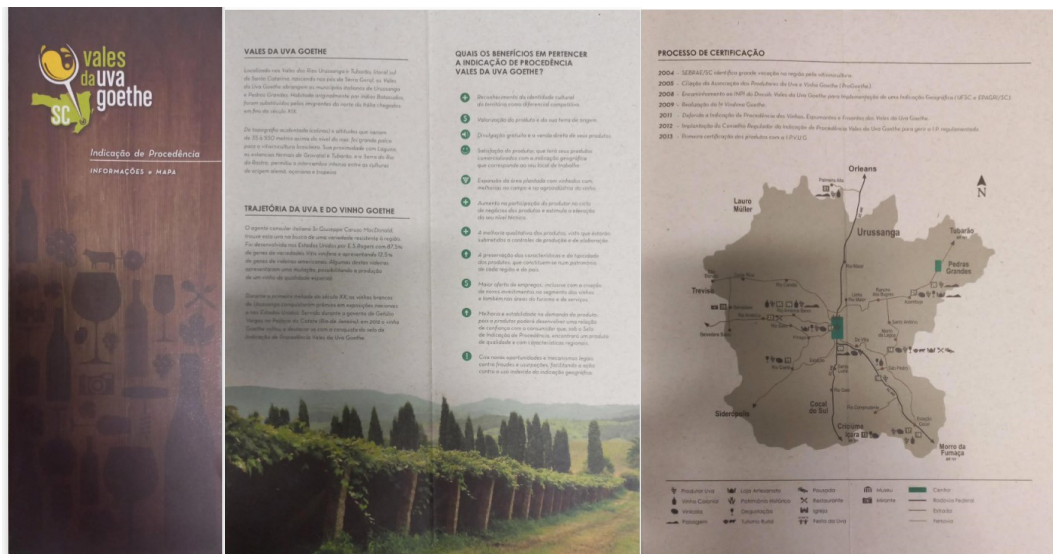
Figura 15 - Capa da Cartilha da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe



Fonte: Vieira, Maestrelli e Arcari (2014).

O segundo encarte encontrado foi um *folder*, apresentado na Figura 16, com o tamanho aproximado de uma folha no formato A3 (297x420mm), de realização dos órgãos públicos e privados como a Associação ProGoethe, Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte de Santa Catarina, Epagri, Prefeitura de Urussanga e Pedras Grandes, Instituto Totum e a empresa *Graphics Design and Illustrations*. Neste *folder* há o mesmo mapa que foi publicado na cartilha mencionada anteriormente, no entanto, explica de maneira mais resumida e direta a trajetória da uva e do vinho Goethe, os benefícios em pertencer a IP dos Vales da Uva Goethe e datas importantes deste processo. Um ponto encontrado nele é que no final do material há uma informação interessante para os turistas que buscam conhecer o vale e seus produtos, com o endereço, contato eletrônico e telefônico do Receptivo Roteiros Turísticos Vales da Uva Goethe.

Figura 16 - Capa e páginas interiores do *folder* Indicação de Procedência



Fonte: ProGoethe [s.d.].

O terceiro encarte encontrado (Figura 17), foi uma cartilha desenvolvida para o público infantil, denominada Goethinho, o qual é uma personagem criada no formato de uma uva, que explica por meio de quadrinhos, como se deu o processo de IP e quais os benefícios de se realizar este processo quanto a produção regional. Esse quadrinho foi uma realização dos órgãos públicos e privados Instituto Totum, Associação ProGoethe, Prefeitura de Urussanga, Epagri, Governo de Santa Catarina, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Governo Federal. Diferentemente dos outros encartes, este material envolveu uma equipe técnica com





Figura 18 - Capa e contracapa do livro “Saberes e Sabores da Nossa Gente”.



Fonte: Schuch e Costa (2009).

Entre os pratos salgados presentes no livro estão as seguintes preparações: Abóbora Ensopada, Almôndega de Aipim com Carne Moída, *Biandina* ou Polentina, Broda, Costela de Porco, Fortaia, Fortaia de Salame, Galinha Ensopada ao Molho de Vinho Goethe, Macarrão Caseiro, Mal *Tagliada*, Minestra, Nhoque da *Mamma*, Nhoque de Moranga, Panada, Pão de Aipim, Pastel de Nata da Tia, *Pastin*, Polenta, Polenta Consa ou Polenta Temperada, Polenta Recheada, Radiche Selvagem Refogado, Repolho Recheado com Casca de Queijo e Ovos e Risoto com Salame, como mostra a Figura 19 a seguir.

Figura 19 - Índice do livro “Sabores e Sabores da Nossa Gente”.

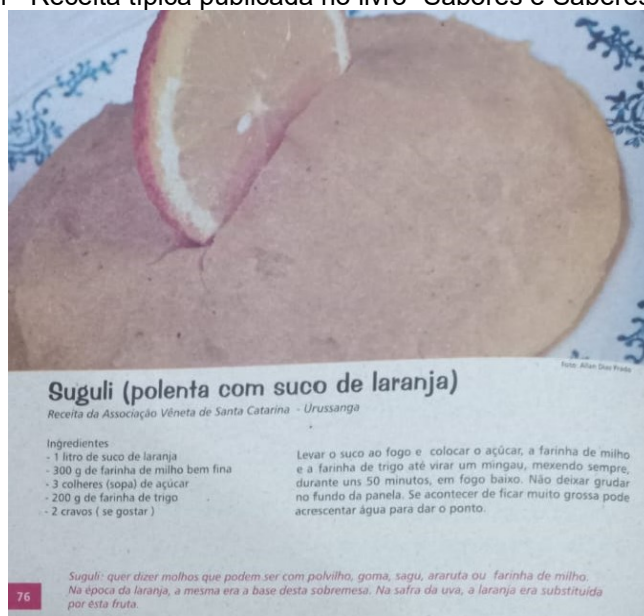
Índice	
Introdução	7
Histórias de pessoas que ajudaram a construir a história	9
A fi acima de tudo	10
A procriação da chuva	11
Destinca não é problema	12
Jaco de uma nova família	13
Inocência	14
A cooperação promove o desenvolvimento	14
Mães que nascem a fome	15
Se os coelhos não tem casado	17
Para estudar não tem idade	17
A cartilha da fé	18
A marca da varíola	18
<b>Regate de receitas da culinária local</b>	<b>19</b>
<b>SALGADAS</b>	
Abóbora Ensopada	20
Almôndega de Aipim com Carne Moída	21
Biandina ou Polentina	22
Broda	23
Costela de Porco	24
Fortaia	25
Fortaia de Salame	26
Galinha Ensopada ao Molho de Vinho Goethe	27
Macarrão Caseiro	28
Mal <i>Tagliada</i>	29
Minestra	30
Nhoque da <i>Mamma</i>	31
Nhoque de Moranga	32
Panada	33
Pão de Aipim	34
Pastel de Nata da Tia	35
Polenta	36
Polenta Consa ou Polenta Temperada	37
Polenta Recheada	38
Radiche Selvagem Refogado	39
Repolho Recheado com Casca de Queijo e Ovos	40
Risoto com Salame	41
Bolacha da Nonna	42
Bolacha de Leite	43
Bolacha Paulista	44
Bolinho de Milho	45
Bolo de Aipim	46
Bolo de Fubá com Ricota da Mamma	47
Bolo de Massa de Mandioca	48
Bolo de Milho da Nonna	49
Bolo de Polvilho	50
Broa de Polvilho	51
Broa de Polvilho com Açúcar Mascavo	52
Cavaquinho Fino Doce	53
Cavaquinho Frito da Nonna	54
Crema de Laranja	55
Cuca	56
Delícia ou Suspiro	57
Fugassa	58
Nego Delgado	59
Pão Caseiro	60
Pão de Amendoim	61
Pão-de-ló de Polvilho	62
Pão de Matá da Nonna	63
Pingados de Soro de Leite	64
Pudim de Aipim	65
Pudim de Forno	66
Pudim de Veludo	67
Puxa-Puxa de Mel	68
Puxa-Puxa de Soro de Leite	69
Rapadura de Amendoim com Melado de Cocho	70
Rosca de Milha da Nonna Felicita	71
Rosca de Polvilho	72
Rosquinha de Polvilho	73
Sonhos ao Molho de Vinho (Balota Calde)	74
Sopuli (Polenta com suco de laranja)	75
Turta	76
<b>DOÇES</b>	
Apresentação das receitas da culinária local	77
Palavra das ADM's	78
Palavra das Associações Culturais e demais entidades colaboradoras do município de Urussanga	79
Nossa mensagem	80
Bibliografia	81

Fonte: Schuch e Costa (2009).

Já os pratos doces apresentados na obra estão: Bolacha da *Nonna*, Bolacha de Leite, Bolacha Paulista, Bolinho de Milho, Bolo de Aipim, Bolo de Fubá com Ricota da *Mamma*, Bolo de Massa de Mandioca, Bolo de Milho da *Nonna*, Bolo de Polvilho, Broa de Polvilho, Broa de Polvilho com Açúcar Mascavo, Cavaquinho Fino Doce, Cavaquinho Fofa da *Nonna*, Creme de Laranja, Cuca, Delícia ou Suspiro, *Fugassa*, Nego Deitado, Pão Caseiro, Pão de Amendoim, Pão-de-ló de Polvilho, Pão de Nata da *Nonna*, Pingados de Soro de Leite, Pudim de Aipim, Pudim de Forno, Pudim de Veludo, Puxa-Puxa de Mel, Puxa-Puxa de Soro de Leite, Rapadura de Amendoim com Melado de Cocho, Rosca de Milho da *Nonna Felicita*, Rosca de Polvilho, Rosquinha de Polvilho, Sonhos ao Molho de Vinho (*Balote Calde*), *Suguli* (Polenta com suco de laranja) e *Turta*.

A seguir é mostrada uma imagem de uma página do livro, a qual mostra como se deu a apresentação da receita. A Figura 21 mostra a página referente a receita denominada *Suguli*, a qual foi cedida pela Associação Vêneta de Santa Catarina - Urussanga. A foto possui indicação do fotógrafo responsável e mostra como seria essa preparação. Vale ressaltar que há, no final da página, uma nota de rodapé a qual traz informações breves sobre a história da preparação.

Figura 20 - Suguli - Receita típica publicada no livro “Sabores e Saberes da Nossa Gente”.



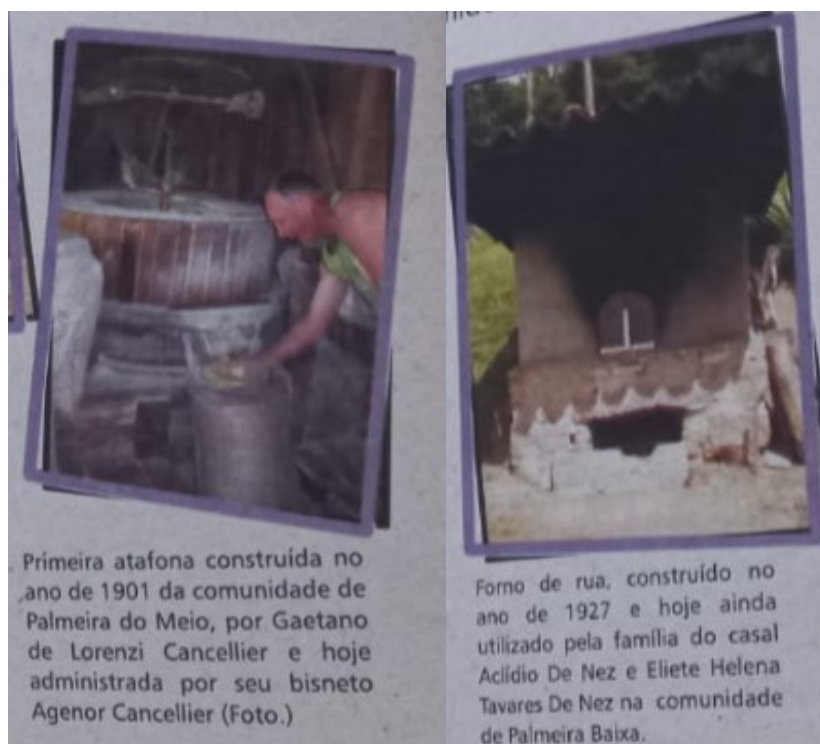
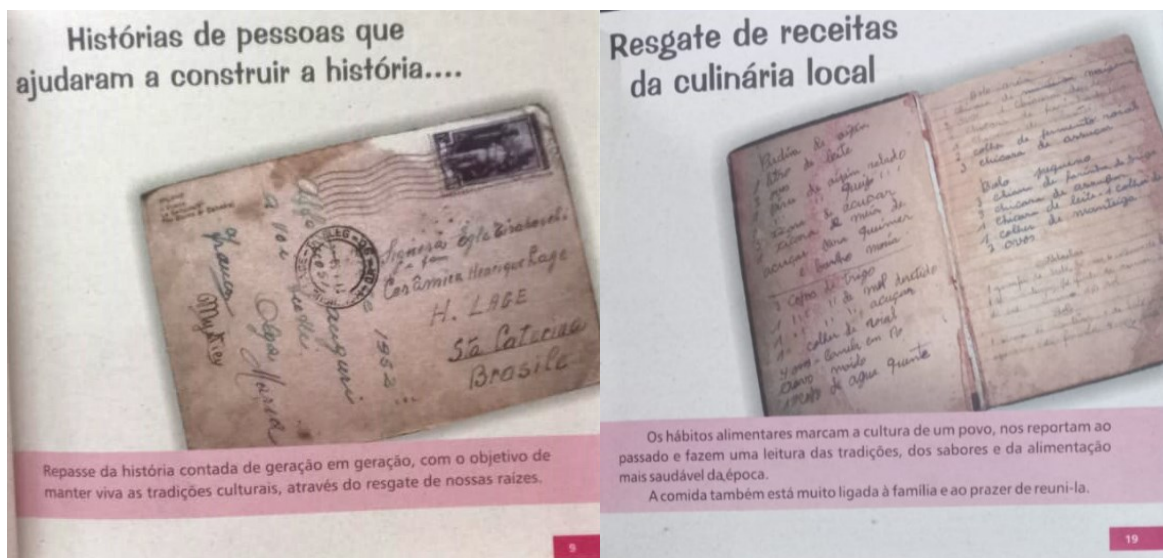
Fonte: Schuch e Costa (2009).

As páginas a seguir, mostradas na Figura 20, também foram retiradas do livro, na segunda há uma foto de um antigo caderno de receitas. Destaque para as



passagens “Repasse da história contada de geração em geração, com o objetivo de manter viva as tradições culturais, através do resgate de nossas raízes” (SCHUCH; COSTA, 2009, p. 9) e “Os hábitos alimentares marcam a cultura de um povo, nos reportam ao passado e fazem uma leitura das tradições, dos sabores e da alimentação mais saudável da época. A comida também está muito ligada à família e ao prazer de reuni-la” (SCHUCH; COSTA, 2009, p. 19). Cabe enfatizar a foto da primeira “atafona” da cidade, datada de 1901, e do “forno de rua”, de 1929.

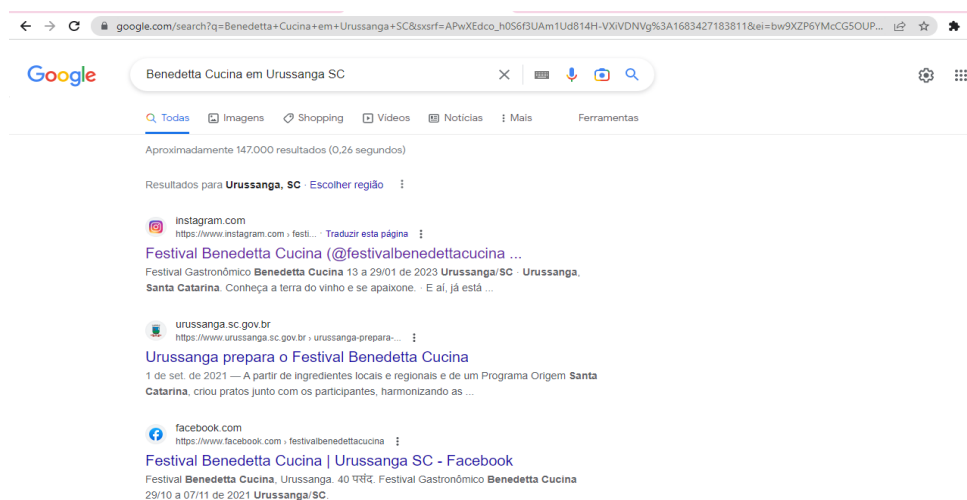
Figura 21 - Páginas do livro “Sabores e Saberes da Nossa Gente”.



Fonte: Schuch e Costa (2009).

Após buscar materiais referentes ao patrimônio cultural gastronômico de Urussanga em órgãos públicos, partiu-se para a busca de materiais digitais disponíveis na internet. A pesquisa realizada na plataforma *Google* retornou 147.000 resultados quando aplicadas as palavras “*Benedetta Cucina em Urussanga SC*”, o que indica que há muitas publicações sobre o festival na internet, como pode-se verificar na Figura 22 mostrada abaixo.

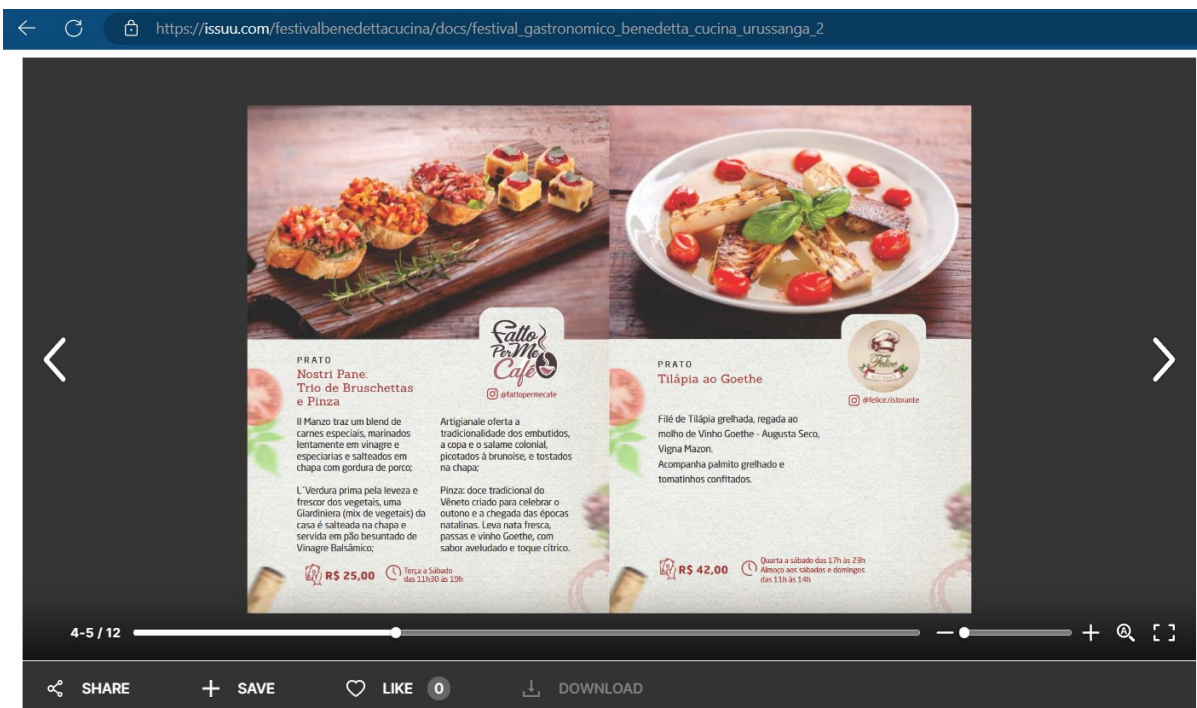
Figura 22 - Interface da plataforma *Google* com o resultado da pesquisa (*print da tela*).



Fonte: Autoria própria (2023).

Continuando o levantamento das informações sobre a gastronomia dos Vales da Uva Goethe, viu-se que há disponibilizado de forma digital, o encarte do evento denominado 1º Festival Gastronômico *Benedetta Cucina* de Urussanga - Edição 2021. Esse encarte foi disponibilizado em uma plataforma de divulgação de materiais digitais, chamada *Issuu*. Nela, há a possibilidade de se folhear o material, sem prejuízos se comparado com o encarte impresso. A Figura 23 abaixo mostra uma seção desse material digital disponibilizado de forma gratuita na web, nela pode-se verificar que há uma imagem do prato, o título da preparação, uma breve descrição do que o compõe, o restaurante responsável pela sua preparação, preço, horário de atendimento do restaurante e o seu respectivo perfil na rede social *Instagram*. Um ponto verificado em todo o material é que apenas o nome do perfil no *Instagram* dos restaurantes presentes no encarte foi divulgado aos leitores, logo, pode-se concluir que apenas quem tem acesso a esta determinada rede social pode conferir maiores informações sobre o empreendimento.

Figura 23 - Seção do material digital do Festival Gastronômico *Benedetta Cucina* de Urussanga - Edição 2021.



Fonte: Benedetta Cucina (2021).

Neste material digital há também informações sobre as vinícolas, um breve histórico sobre o evento e indicações de pontos turísticos do município. As receitas apresentadas são: *La Barca Della Speranza*, *Nostri Pane: Trio de Bruschettas e Pinza*, *Tilápia ao Goethe*, *Polenta Alle Veronese*, *Massa Caseira com ragu de salame colonial* e *Festival de Nhoques da Vigna Mazon*.

A partir do conhecimento da realização deste evento, buscou-se saber sobre a segunda edição, a qual ocorreu entre os dias 13 e 29 de janeiro de 2023. Dessa vez, a denominação do festival foi aprimorada, passando a ser um festival enogastronômico, *Il Benedetta Cucina*, o qual se deu de forma conjunta a XV Vindima Goethe. O material encontrado sobre esse evento foi um pequeno encarte, no tamanho aproximado de metade de uma folha A5 (148x210mm). Este encarte trata-se de um pequeno livro com 22 folhas, as quais possuem informações sobre os eventos, o município, o processo de IP, pratos pertencentes ao evento e os respectivos restaurantes, além de expor os horários de funcionamento e contatos destes estabelecimentos. O encarte foi desenvolvido por meio de uma parceria entre a Prefeitura de Urussanga e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/SC).

Em uma primeira busca pelas informações sobre este evento, encontrou-se em uma visita a Urussanga, um encarte físico sobre a Vindima Goethe realizada em janeiro de 2023, apresentado na Figura 24. No entanto, após uma pesquisa na internet se pode verificar que o mesmo estava disponível *online* em um site de uma das principais rádios da cidade (SEBRAE, 2023). É importante ressaltar que neste material há uma breve explicação sobre o objetivo da realização do evento *Benedetta Cucina*, que de acordo com o material organizado Prefeitura de Urussanga em conjunto com o Sebrae/SC e outras instituições (2023): “cada restaurante comercializa um prato elaborado especialmente para o evento, com inspiração local, trazendo memórias afetivas com releituras modernas, cheias de sabores, harmonizadas com vinho Goethe”, além disso há uma nota logo abaixo que explica “O intuito do evento é unir as nossas tradições gastronômicas com a história, promover a cultura da região, valorizar os ingredientes locais, a cadeia produtiva, os chefs e seus pratos, através de experiências inesquecíveis” (PREFEITURA DE URUSSANGA *et al.*, 2023).

Por isso, é válida a colocação que os pratos apresentados no evento não são os mesmos pratos que eram preparados nas gerações passadas, mas sim, releituras, adaptações ou modernizações de pratos que utilizam insumos locais e que remetem às preparações originais. Porém, mesmo se tratando de pratos atuais, eles fazem parte da representação da cultura da imigração italiana em Urussanga, e estes poderiam ser registrados, pois mostram a evolução da cozinha regional e que podem, de alguma forma, atrair o interesse tanto para o turismo, quanto para a continuidade dos estudos da gastronomia local.

Os pratos apresentados neste evento, e que estão contidos no encarte mencionado, possuem as seguintes denominações: *Ossobuco da Nonna Igge*, *Risotto Ubriaco Al Salame Speciale*, *Hot Dog JD's Benedetta*, *Vellutato Lake*, *Risotto Della Vendemmia*, *Lombo Della Casa*, *Cannoli de Uva Goethe*, *Cuca da Nonna Trevisol* e *Espetinho Goethe*. Para facilitar a compreensão da preparação, a organização do evento disponibilizou informações sobre os insumos utilizados e fotos dos pratos, que representam fielmente o que o cliente poderia adquirir nos estabelecimentos participantes durante os dias do evento. Estas informações foram organizadas em um material denominado “XV Vindima Goethe | II Benedetta Cucina – Vindima Goethe - Festival Enogastronômico”, e a capa e contracapa deste material podem ser visualizados na Figura 24.

Figura 24 - Foto da capa e contracapa do material da XV Vindima Goethe e II *Benedetta Cucina* (2023).



Fonte: Prefeitura de Urussanga *et al.*(2023).

Na busca de mais informações sobre o patrimônio cultural gastronômico de Urussanga, foi realizada uma visita, na primeira semana de maio de 2023, com o objetivo de verificar quais eram as características e atual situação da comunicação utilizada pelos órgãos públicos, e entidades privadas, para informar aos turistas sobre os pontos turísticos, restaurantes e outros estabelecimentos ligados ao setor. A intenção da realização da visita foi a de se verificar, de forma prática, se haveria a real necessidade de um canal de comunicação para facilitar a busca de informações sobre a gastronomia de Urussanga, e conseqüentemente, engajar com serviços prestados relacionados ao turismo.

Para verificar a situação da comunicação existente por meio de placas de sinalização, sejam elas instaladas pelos órgãos públicos ou até mesmo pelas empresas privadas, optou-se por registrar através de fotos o estado em que se encontram tais sinalizações. Ao final, pode-se constatar que as sinalizações são insuficientes para comunicar aos turistas sobre a localização correta dos pontos turísticos e empreendimentos gastronômicos, devido a vários fatores, como falta de manutenção das suas peças, falta de informações nas placas, pequena quantidade de placas instaladas pelos órgãos públicos, falta da indicação das distâncias, entre outros. A Figura 25, apresentada a seguir, é uma união dos registros fotográficos feitos durante a visita.



Figura 25 - Placas da sinalização dispostas em Urussanga.



Fonte: Autoria própria (2023).

A dificuldade em se encontrar alguns pontos turísticos, mesmo com o uso do aplicativo de localização geográfica da plataforma *Google*, o *Google Maps*, evidenciou a demanda ainda existente no município quanto à atualização dos seus canais de

comunicação e tecnologias utilizadas. Logo, foi a partir da realização desta viagem que se pode responder à primeira questão relacionada à análise de aplicabilidade, já que foi averiguada a real necessidade da implantação de ferramentas que façam uso de TICs e ajustadas às necessidades do setor gastronômico e turístico de Urussanga.

Foram realizadas visitas ao evento *Ritorno Alle Origini*, no dia 28 de maio de 2023, e à Festa do Vinho, no dia 12 de agosto de 2023, com o intuito de verificar os meios de comunicação utilizados pela comissão organizadora para divulgar os produtos comercializados, entre eles os dos Vales da Uva Goethe. Durante essas visitas, foi verificado tanto o conteúdo quanto a forma de comunicação utilizada, sendo que o que mais se pode encontrar foram placas e *banners* com a divulgação de vinhos e vinícolas, além de flâmulas com perguntas, direcionadas ao visitante, sobre os Vales da Uva Goethe. Cabe salientar que se percebeu que essas sinalizações, além de conterem informações, também foram elaboradas para contribuir com a decoração do ambiente, já que os elementos principais da festividade possuem cunho histórico e precisam ser, então, contextualizados (fotos no Apêndice C). A Figura 26 mostra um exemplo de flâmula presente na festa.

Figura 26 - Flâmula decorativa exposta na Praça de Alimentação do evento *Ritorno Alle Origini*.



Fonte: Autoria própria (2023).

A Figura 27 mostra um dos ambientes do evento, dedicado à maior praça de alimentação nos dois eventos. Nessa imagem pode ser verificada a quantidade de informações presentes nos inúmeros *banners* e flâmulas.

Figura 27 - Praça de alimentação da XVII *Ritorno Alle Origini*.



Fonte: Autoria própria (2023).

Com as visitas foi possível conferir que, nestes eventos, não houve nenhuma utilização de TICs para informar os visitantes sobre o patrimônio histórico dos Vales da Uva Goethe. Viu-se que o trabalho realizado por grupos do município de Urussanga, com relação ao resgate do seu patrimônio histórico tem volume e, em determinadas áreas, como é o caso do estudo das árvores genealógicas (exposto na *Ritorno alle Origine*), está bem aprofundado. No entanto, como as placas com as informações históricas possuíam letras pequenas, textos longos e uma formatação pouco convidativa, percebia-se pouco interesse dos visitantes para a sua leitura.

A festa *Ritorno alle Origini* é uma oportunidade que o município de Urussanga tem para expor os trabalhos, feitos pelas entidades e organizações locais, relacionados à preservação e resgate da cultura dos descendentes de imigrantes



italianos. Em todos os pavilhões da festa havia a comercialização de produtos da região, como vinhos, doces, panificados, frutas, artesanatos, entre outros. Porém, no pavilhão de maior dimensão havia disposição de mesas voltadas para o público que desejasse adquirir o almoço típico, o qual ofertava: polenta, *fortaglia*, galinhada, galinha ensopada, massa caseira, costela suína assada e saladas diversas (fotos no Apêndice B). O mesmo pode ser conferido na Festa do Vinho, entretanto, na Festa do Vinho havia uma comercialização maior de produtos que não eram típicos da cultura ítalo-brasileira, tão preconizada em Urussanga.

Após conferir os espaços, logo se viu que a comunicação entre os expositores e os visitantes pode ser aprimorada, com o intuito de melhorar a transferência de informações, as quais podem até auxiliar na comercialização dos produtos locais. Em todos os espaços visitados, não havia informações sobre os pratos típicos, o que fez com que o processo de preservação do patrimônio ficasse em segundo plano. A Figura 28 mostra flâmulas dispostas nos pavilhões de ambas as festas, é interessante notar abaixo da flâmula verde, disposta a direita da figura, uma atafona, que é um moinho de pedra utilizado para fabricação da farinha de milho por meio da moagem de grãos de milho, farinha essa utilizada para produção da polenta e outros pratos.

Figura 28 - Flâmulas do Grupo *Amici Della Polenta*, e atafona, expostas na XVII *Ritorno Alle Origini*.

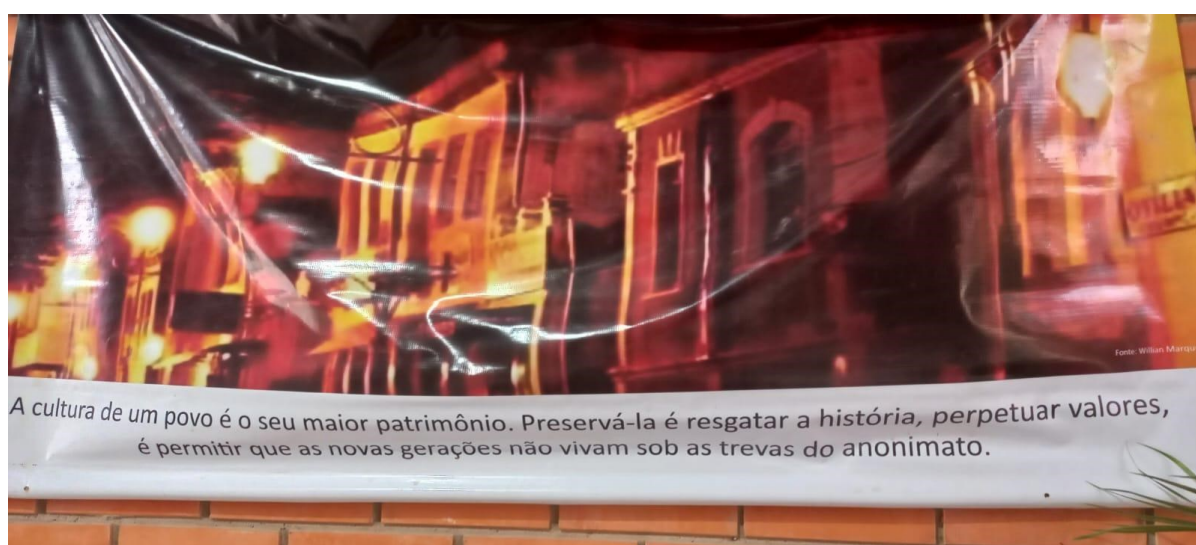


Fonte: Autoria própria (2023).

Um ponto importante verificado não só nestes eventos, mas em outros relacionados com a preservação do patrimônio histórico dos descendentes de imigrantes italianos, é a falta da oferta de pratos típicos doces, os quais acabam se resumindo em panificados, compotas e geleias, presentes na feira da agricultura familiar. Através desse comportamento comum é que se conclui, por consequência, que a preservação dos pratos típicos doces é um assunto a ser tratado com maior profundidade, já que eles acabam sendo comercializados apenas como produtos do ramo da confeitaria e panificação, sem que se levante a devida relação histórica.

Os pratos típicos doces, assim como os salgados, possuem estreita relação com os cultivares que se tinha na época da imigração, pois a sua base está no plantio da mandioca, milho e cana-de-açúcar. Estas preparações eram feitas mais usualmente aos finais de semana e em dias festivos, conforme consta em notas de rodapé das receitas pertencentes a obra de Schuch e Costa (2009), o que confere a estes um potencial de se destacarem devido às histórias atreladas a sua execução. São as histórias de comportamentos em épocas nas quais os recursos eram escassos, que abrem oportunidades para o turismo atual, pautado nas experiências passadas. A Figura 29 mostrada a seguir, refere-se a um *banner* encontrado na festa da XVII *Ritorno Alle Origini*, o qual menciona a importância da preservação do patrimônio cultural.

Figura 29 - *Banner* exposto na XVII *Ritorno Alle Origini*.



Fonte: Autoria própria (2023).

Outro evento que se teve a oportunidade de presenciar durante o período de levantamento de informações, foi o evento “*La Domenica - Dia do Vinho Goethe, o autêntico Terroir Catarina*”, realizado pela Vinícola Mazon, em Urussanga, no dia 04 de junho de 2023. Na entrada do evento, os clientes receberam um material impresso, em tamanho A4, com informações sobre o Festival de Inverno, uma sequência de eventos organizados pela vinícola mencionada. A Figura 30 retrata o início do evento.

Figura 30 - Foto do momento de degustação de vinhos da vinícola Vigna Mazon, evento *La Domenica - Dia do Vinho Goethe, o autêntico Terroir Catarina 2023*, com o encarte do evento em primeiro plano.



Fonte: Autoria própria (2023).

No início, uma das proprietárias da vinícola fez uma breve explicação sobre os vinhos ofertados para a degustação, esclarecendo as suas características e motivando os clientes a experimentarem e explorarem a harmonização de seus vinhos com os aperitivos sugeridos, como pães e queijos leves; para que, na sequência, pudessem se servir do almoço em formato de bufê que possuía, entre outros, pratos típicos da região e do município. Durante a explicação, ela mencionou uma parte da história da vinda da uva Goethe para a região, além de citar quais os personagens e desafios enfrentados por eles na época.



Após a explicação e degustação, notou-se que uma quantidade considerável de clientes continuou solicitando informações sobre o empreendimento, as características dos cultivares da uva Goethe e percepções próprias sobre análise sensorial dos vinhos apresentados. Cabe salientar que, até este momento, a comunicação entre o produtor e os clientes se deu apenas de forma verbal, sem contar com nenhum auxílio de TICs.

Um comportamento notório entre os clientes foi o questionamento sobre a existência de um perfil na rede social *Instagram*, solicitando, inclusive, o nome do perfil da vinícola. Estes tipos de questionamentos evidenciam que a comunicação realizada entre os visitantes e a vinícola ainda pode ser aprimorada, de forma a otimizar a qualidade das informações repassadas.

Na sequência, foi realizada uma visita à Biblioteca Pública Municipal de Urussanga. O intuito era conhecer o que havia de registros e publicações sobre a gastronomia urussanguense. Lá foi possível o contato com 1º *Folder* turístico de Urussanga (Figura 31).

Figura 31: Fotos do 1º *Folder* turístico de Urussanga.



Fonte: Autoria própria (2023).

Na Biblioteca, foi encontrado o livro “Saberes e Sabores da Nossa Gente”, já citado ao longo da pesquisa, além de livros que tratavam da imigração italiana para a região, como “Imigrantes: sua história, costumes e tradições”, e sobre vinho e a uva goethe, como “Do parreiral à taça: o vinho através da história”.

Mesmo após a visitação a estes lugares e eventos, uma lacuna ainda precisava ser preenchida, que era a de buscar informações sobre os objetos e utensílios utilizados no cotidiano das cozinhas dos imigrantes e seus descendentes. Para isso, fez-se uma visita ao Museu Histórico Municipal Monsenhor Agenor Neves Marques, em Urussanga.

Figura 32 - Foto dos utensílios domésticos pertencentes ao Museu Histórico Municipal Monsenhor Agenor Neves Marques, em Urussanga.



Fonte: Autoria própria (2023).

O objetivo da visita ao museu, que estava passando por reforma no período da visita, foi verificar se no espaço haveria peças relacionadas a atividades culinárias. Foram encontrados alguns objetos, como os que aparecem na Figura 32, apresentada acima (há mais fotos no Apêndice D). Além desses objetos, havia no museu outros objetos relacionados às antigas cozinhas, como talheres, aparelhos de louça, garrafas com aplicações artesanais, taças, caldeirões, panelas de cobre, tábuas de madeiras, pilão e jarros para o armazenamento de água. Com o conhecimento destes utensílios, foi possível perceber que eles indicavam que o cotidiano nas cozinhas era muito simples, comportamento ocasionado pelas dificuldades de acesso e de renda, vividas pelos imigrantes e seus descendentes no passado.

Na continuação da pesquisa, fez-se necessário uma segunda parte da entrevista que havia sido realizada com o(a) servidor(a) do município, a fim de verificar se algumas fontes, que poderiam servir para o levantamento de dados e informações para alimentar o Museu Virtual, estavam disponíveis. Assim, foi perguntado se o município possuía o Livro de Registro dos Saberes, responsável pela salvaguarda dos “conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades” (BRASIL, 2000), conforme previsto no Art. 1º do Decreto nº 3.551, ou de algum dos outros Livros também previstos no Decreto, como Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares. O(A) servidor(a) informou que o município ainda não dispõe desses Livros, mas que há interesse na elaboração desses Livros para o registro dos bens imateriais do município.

Com o levantamento dessas informações foi possível conhecer um pouco mais não só sobre o patrimônio cultural imaterial gastronômico de Urussanga, como também os desafios enfrentados pela sua comunidade em se comunicar, e assim poder disseminar informações a um público maior, e conseqüentemente, reverter essa comunicação em atividades de fomento ao turismo.

No próximo tópico são apresentados os resultados do levantamento de itens para a criação de um museu virtual da gastronomia de Urussanga, os quais foram considerados para equalizar a análise da aplicabilidade desta ferramenta.

## 4.2 RESULTADO DO LEVANTAMENTO DAS NECESSIDADES E ORÇAMENTOS PARA O MUSEU VIRTUAL

Neste tópico será apresentado o levantamento das necessidades e os orçamentos para o desenvolvimento do Museu Virtual da Gastronomia de Urussanga/SC, será levado em consideração, nesta fase, a quantidade de informações obtidas nos tópicos anteriores.

Dentre os itens necessários para a construção do museu virtual, constatou-se que as necessidades primordiais estão relacionadas com a realização de um banco de dados da gastronomia urussanguense, envolvendo: registros do modo de fazer dos pratos típicos e registros pertinentes ao patrimônio cultural imaterial gastronômico do município; serviço de registro fotográfico dos pratos e de digitalização de documentos históricos; e um serviço de curadoria para verificação dos elementos relacionados ao patrimônio cultural imaterial gastronômico do município de Urussanga. Logo, o planejamento da construção deste museu virtual é dividido em duas etapas, as quais compreendem o tratamento prévio dos dados e a criação do website, respectivamente.

Para a primeira etapa do planejamento é proposto, nessa pesquisa, que seja realizado um serviço de curadoria, o qual tem o objetivo de filtrar os dados levantados. Assim, como foi sugerido pelo(a) servidor(a) de Turismo do município, a curadoria precisa ser efetuada por meio de uma comissão, que deliberará sobre os elementos pertencentes ao patrimônio cultural imaterial do município. Essa comissão, segundo o(a) servidor(a), precisa considerar a opinião dos antigos donos de restaurantes; as entidades e organizações, incluindo as relacionadas à gastronomia local; as universidades e instituições de ensino, junto a cursos como os de gastronomia e história; e a secretaria municipal de cultura.

Como é possível perceber, esta comissão abrange o trabalho de uma certa quantidade de profissionais, e precisa ser estimado para se estabelecer, mesmo que de forma prévia, o custo com esse serviço de forma a se saber se esse passo pode, ou não, inviabilizar a construção do museu virtual. A maneira mais viável de realizar a curadoria, sem onerar essa parte do projeto, seria a formação de uma comissão vinculada à pasta de Cultura e Turismo de Urussanga, a fim de provocar a discussão sobre as receitas e outros elementos históricos ligados à gastronomia, voluntariamente.

Durante pesquisa nas legislações registradas na Câmara de Vereadores de Urussanga relacionadas ao âmbito cultural, foi encontrada a Lei nº 2.485 de 26 de novembro de 2010, sancionada pelo ex-prefeito Luiz Carlos Zen, que cria o Conselho Municipal de Política Cultural de Urussanga (CMPCU), instituído como órgão propositivo, opinativo, deliberativo, consultivo e fiscalizador das ações culturais do município, ou seja, existe uma legislação que contempla a criação de um conselho, o qual teria a capacidade de realizar a etapa de curadoria, se assim fosse desejado pelo governo municipal (URUSSANGA, 2010).

Esta legislação pode ser acessada por meio do site da Câmara de Vereadores de Urussanga, onde pode se verificar que as atribuições dadas ao Conselho se encaixam com o propósito da etapa da curadoria. A seguir são listadas as atribuições do CMPCU, descritas no Art. 2º da referida lei, a fim de confirmar que a proposta pode ser executada dessa maneira:

- I – analisar e aprovar propostas de política cultural para o Município;
- II – fiscalizar as atividades culturais promovidas pela Prefeitura, bem como das entidades culturais conveniadas com a Prefeitura e outros órgãos afins;
- III – elaborar normas e diretrizes para financiamento de projetos culturais;
- IV – formar comissão interna para analisar e deliberar sobre projetos de caráter cultural, educacional e artístico;
- V – analisar e aprovar normas e diretrizes para celebração de convênios culturais;
- VI – analisar e aprovar proposta orçamentária anual para investimentos no setor, como também para elaboração do projeto de lei sobre diretrizes orçamentárias do Município;
- VII – elaborar e aprovar seu regimento interno (URUSSANGA, 2010).

Com base no que é previsto como atribuição do CMPCU, há um tópico relacionado a formação de comissão interna para analisar e deliberar sobre projetos de caráter cultural, educacional e artístico, isto é, este conselho tem a liberdade de formar uma comissão capaz de analisar o material que será disponibilizado no museu virtual.

As atividades envolvidas na etapa de curadoria, a serem realizadas por esta comissão, são reuniões para discussão e filtro do material que será introduzido no banco de dados do site e, então, disponibilizado ao público. Essas reuniões podem se dar presencialmente ou até mesmo de forma virtual, fazendo uso de TICs, por meio da utilização de um serviço de comunicação por vídeo (webconferência).

O trabalho da curadoria deve, assim como o restante do projeto, estabelecer um prazo de entrega do material selecionado para a equipe responsável pelo



desenvolvimento do site. Considerando que este projeto não é imutável, e que os serviços definidos nesta pesquisa estão atrelados a sua primeira versão, além de levar em conta a quantidade de informações levantadas nos tópicos anteriores, estima-se que este trabalho seja concluído em um intervalo de tempo de 2 (dois) meses, se forem realizados encontros semanais da comissão. Esta consideração quanto ao limite de tempo por parte da comissão se faz essencial, pois precisa ser computada junto ao prazo que a equipe de desenvolvimento levará para concluir o site do museu virtual.

Por mais que o grupo de curadoria se reúna de forma voluntária, alguns custos precisam ser considerados e computados para o desenvolvimento desta etapa. Como o custo com impressões, materiais de escritório e papelaria, equipamentos de informática e fotográficos, deslocamentos e estadias. Além dos materiais necessários para a execução das atividades referentes à curadoria, cabe prever que nem todas as preparações possuem imagens, o que pode resultar na estimativa de um valor com a criação de imagens. As preparações que já contam com imagens preparadas, cabe considerar a necessidade do serviço de digitalização.

#### 4.2.1 LEVANTAMENTO DOS RECURSOS NECESSÁRIOS PARA O DESENVOLVIMENTO DO MUSEU VIRTUAL

A partir do material selecionado por meio da curadoria, parte-se para a segunda etapa do planejamento, a qual compreende a criação do site que sustentará o museu virtual. Para isso, se fez uma pesquisa com o proprietário de uma empresa de desenvolvimento de softwares, sobre quais os profissionais que estariam envolvidos nesta empreitada e, além disso, a quantidade de horas aproximadas que seriam empenhadas por cada um. A resposta recebida pelo responsável da empresa, que será citada como Empresa 01 ao longo dessa discussão, apresentou a quantidade das horas trabalhadas em cada função, a quantidade de semanas envolvidas no projeto do museu virtual, além de recursos necessários estimados para hospedagem e compartilhamento da solução, conforme pode ser conferido na Tabela 01.

Tabela 01 - Relação da quantidade de horas e valores necessários para cada função.

**Recursos Humanos****Duração Estimada do Projeto**

5 Meses 800 horas

Profissional	Perfil	Valor/Hora	Qtde Horas	Semanas	Total
Gerente de Projeto	Pleno	R\$ 40,00	400	10	R\$ 16.000,00
Desenvolvedor WordPress	Pleno	R\$ 30,00	400	10	R\$ 12.000,00
Desenvolvedor Mobile	Pleno	R\$ 30,00	240	6	R\$ 7.200,00
Web Designer	Senior	R\$ 50,00	160	4	R\$ 8.000,00
Analista de Qualidade	Pleno	R\$ 25,00	80	2	R\$ 2.000,00
<b>Total</b>					<b>R\$ 45.200,00</b>

**Recursos Físicos\***

Serviço	Recorrencia	Obs	Valor
Serviço de Hospedagem WordPress	48 meses		R\$ 815,52
Serviço de Email	48 meses	incluso na hospedagem	R\$ -
Serviço de Armazenamento do Código Fonte	Anual	gratuito	R\$ -
PlayStore Google	Único	25 dólares, na cotação de 05/03/2023	R\$ 129,89
PlayStore Apple	Anual	99 dólares, na cotação de 05/03/2023	R\$ 514,36
Contratação de Domínio	Anual	pode se utilizar um subdomínio do município, neste caso poderia ser	R\$ 40,00
<b>Total</b>			<b>R\$ 1.499,77</b>

\*recursos para uma solução baseada em wordpress com apk para Android e Apple

Fonte: Empresa 01 (2023).

A partir da resposta recebida pelo responsável da Empresa 01 é que se pode ter a dimensão da equipe envolvida, quantas horas e semanas necessárias para cada função atribuída e uma estimativa de gastos com a equipe. Logo, considerou-se a relação exibida na Tabela 02.

Tabela 02 - Relação da quantidade de horas necessárias para cada função

Função	Quantidade de horas necessárias (h)	Quantidade de semanas
Gerente de projeto	400	10
Desenvolvedor com conhecimento em Sistemas de Gerenciamento de Conteúdo	400	10
Desenvolvedor de sistemas para aplicativos móveis	240	4
Web Designer	160	4
Analista de qualidade	25	2

Fonte: Adaptado de Empresa 01 (2023).

Após a conversa com o proprietário da empresa de desenvolvimento de *softwares*, viu-se a necessidade de criar uma equipe de trabalho com 01 (um) gerente de projeto, 01 (um) desenvolvedor de Sistemas de Gerenciamento de Conteúdo, 01 (um) desenvolvedor de sistemas para aplicativos móveis, 01 (um) web designer e 01 (um) analista de qualidade. A seguir será apresentado um quadro com a designação das atividades para cada função, de forma a organizar o plano de execução desse projeto.

Com base nos valores expostos na Tabela 01, percebe-se que as funções que terão mais horas de trabalho atreladas ao desenvolvimento do museu virtual serão a de gerente de projeto e de desenvolvedor com conhecimento em Sistemas de Gerenciamento de Conteúdo, e que as outras funções desempenham serviços não menos importantes, porém com uma carga horária menor que os dois primeiros.

Essa relação de cargos e horas necessárias para o desenvolvimento foi repassada para as demais empresas que receberam a solicitação de orçamento. Para uma melhor compreensão da necessidade destes profissionais para a execução do projeto, há uma descrição das atribuições de cada função dos profissionais envolvidos no quadro 02, de acordo com a Empresa 01.

Quadro 02 - Designações para cada função a ser exercida durante o projeto

<b>Função</b>	<b>Designação</b>
Gerente de projeto	Responsável por supervisionar e coordenar as atividades para que seja atingida as metas definidas no plano de trabalho
Desenvolvedor com conhecimento em Sistemas de Gerenciamento de Conteúdo	Responsável por criar o espaço para suportar o museu virtual, configurar ferramentas e <i>plugins</i> para a visita ao site
Desenvolvedor de sistemas para aplicativos móveis	Responsável por converter as configurações definidas para o site para aplicativos móveis
Web Designer	Responsável pelo projeto estético e das funções do museu virtual, e pelo registro/digitalização dos materiais selecionados após a etapa da curadoria
Analista de qualidade	Responsável por avaliar os resultados e garantir a qualidade requerida

Fonte: Autoria própria (2023).

O quadro 02 evidencia que a função de gerente de projetos requer maior responsabilidade, pois ela terá que coordenar e supervisionar todas as atividades

realizadas pelas outras funções. A importância de se prever a integração de um analista de qualidade junto a equipe, se dá pela necessidade de verificar a situação de pontos no projeto que podem ser refeitos, com o objetivo de melhorar a apresentação do museu virtual ao público-alvo. A Tabela 03, abaixo, foi enviada junto com a solicitação de orçamento, para que as empresas pudessem ter um direcionamento para o levantamento dos custos de cada função de acordo com a quantidade de horas trabalhadas e, assim, passassem o orçamento solicitado.

Tabela 03- Tabela de referência para orçamento do desenvolvimento do museu virtual da gastronomia de Urussanga.

Função	Quantidade de horas necessárias (h)	Custo unitário (R\$)	Custo total (R\$)
Gerente de projeto	400h		
Desenvolvedor com conhecimento em Sistemas de Gerenciamento de Conteúdo	400h		
Desenvolvedor de sistemas para aplicativos móveis	240h		
<i>Web Designer</i>	160h		
Analista de qualidade	25h		
		Total (R\$)	

Fonte: Autoria própria (2023).

Ao final, com base na Tabela 03, os custos para a determinação do orçamento para o projeto podem ser totalizados por cada empresa. Ademais, assim como se faz importante levantar os custos envolvidos neste projeto, também cabe prever um cronograma das atividades e, assim, definir o prazo de execução.

Considerando que a etapa de curadoria esteja concluída, pode-se prever que a equipe levará, aproximadamente, mais 10 (dez) semanas para desenvolver o museu virtual, ou seja, 2,5 meses. A Tabela 04 apresenta uma proposta de cronograma que une as atividades realizadas pela comissão de curadoria e pela equipe de desenvolvimento do site do museu virtual. As marcações mostram em que semana a referida atividade deverá ser realizada e a sua duração.

Tabela 04 - Cronograma do desenvolvimento do museu virtual da gastronomia de Urussanga.

Atividade / Semana		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Curadoria	Apresentação dos objetivos da Comissão de Curadoria	X																		
	Seleção dos pratos típicos a serem publicados		X																	
	Seleção de objetos relacionados a gastronomia típica a serem publicados			X																
	Seleção de vinhos e outras bebidas típicas a serem publicadas				X															
	Definição de pontos turísticos relacionados a gastronomia típica italiana de Urussanga					X														
	Seleção de fatos históricos e culturais a serem publicados						X													
	Seleção de fotos a serem publicadas							X												
	Encerramento das atividades de curadoria									X										
Desenvolvimento	Apresentação dos objetivos e alinhamento com a equipe									X	X									
	Desenvolvimento da arquitetura do site									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Testes da funcionalidade do site											X	X	X	X	X	X	X	X	
	Desenvolvimento aplicação mobile															X	X	X	X	
	Criação do design do site															X	X	X	X	
	Análise da qualidade																		X	X
	Digitalização das informações e alimentação do conteúdo do site															X	X	X	X	
	Treinamento do painel de controle das funções do site																			X

Fonte: Autoria própria (2023).

No cronograma apresentado acima, na Tabela 04, pode-se perceber que as 8 (oito) primeiras semanas de execução do projeto estão ligadas ao trabalho de curadoria, sendo que também foram propostas as divisões dos temas de cada uma, com o intuito de otimizar o tempo da reunião.

As atividades relacionadas ao desenvolvimento do site do museu virtual estão compreendidas entre a nona e a décima oitava semana de execução do projeto. Por meio do cronograma, percebe-se que as duas últimas semanas concentram atividades, o que demandará maior atenção do gerente de projeto.

A proposta de apresentar este cronograma nesta pesquisa é a de poder prever quanto tempo este projeto demandaria para ser executado, fator, este, interessante para a submissão dele em alguns editais públicos. Logo, a intenção do cronograma é a de estabelecer prazos para o plano de trabalho do projeto.

No próximo tópico, pode-se conferir os valores levantados a partir de orçamentos recebidos de empresas do ramo, para as atividades descritas neste tópico.

#### 4.2.2 ORÇAMENTOS

Foi solicitada à mesma empresa responsável pelo levantamento dos cargos e quantidades de horas necessárias, após três meses, um orçamento para a execução do projeto e, assim, se estabelecer o custo total do desenvolvimento do museu virtual.

Então, em uma segunda resposta, a Empresa 01, enviou o orçamento para o desenvolvimento do museu virtual da gastronomia. Este orçamento foi elaborado

conforme a Tabela 03, incluindo ainda os serviços de: análise das demandas, prototipagem e desenvolvimento do museu virtual, capacitação do time, suporte e manutenção (durante os primeiros dois meses). A Figura 33 mostra um *print* parcial do orçamento apresentado pela Empresa 01.

Figura 33 - *Print* parcial do orçamento da Empresa 01 para o museu virtual.

**Demanda:**

Conforme solicitado, segue o orçamento para desenvolvimento de um museu virtual. Este museu será um website responsivo, com suporte a múltiplos idiomas e gerenciamento de conteúdo.

**Principais funcionalidades:**

- Layout responsivo, suporta o acesso em vários tipos de dispositivos por meio de um navegador;
- Múltiplos idiomas;
- Pesquisa global;
- Edição do conteúdo e layout do site;
- Criação e gestão de usuários;
- Comunicação com usuários por meio de e-mail, postagens no Twitter, Telegram, Facebook e Instagram;

**Serviços:**

- Análise das demandas;
- Prototipagem e desenvolvimento do museu virtual;
- Capacitação do time;
- Suporte e manutenção (durante os primeiros 2 meses);

**Valor:**

Para o desenvolvimento do site, de acordo com as funcionalidades e características informadas, o valor orçado é de R\$ 52.000,00 (cinquenta e dois mil reais).

Este orçamento tem validade de 90 dias.

Fonte: Empresa 01 (2023).

Como se pode verificar, o orçamento repassado pela Empresa 01 para este projeto é de R\$ 52.000,00. Maiores informações sobre esta e as demais empresas não serão divulgadas, cumprindo com o que é preconizado pela Lei nº 13.709/2018, mais conhecida como Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

Também foi solicitado o orçamento para outras empresas. Em um primeiro momento, as empresas buscadas foram da região do extremo sul catarinense, e conforme as respostas tardavam a retornar, empresas de outras cidades e regiões foram buscadas. Assim, em um segundo momento, empresas de diversas localidades,

desde que indicassem trabalhar com desenvolvimento de aplicações web, foram buscadas, sempre utilizando a Tabela 03 como referência para o orçamento.

Para solicitar o orçamento, foram enviados e-mails durante o mês de maio de 2023, que resultaram somente em alguns retornos e negativas, mas sem retornar nenhum orçamento. A Figura 34, abaixo, evidencia as tentativas de contato por *e-mail*.

Figura 34 - Tentativas de solicitação de orçamento por *e-mail*.

• Fwd: Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	30.05.2023 20:50	con
• Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	12.05.2023 20:25	PLA
➔ Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	12.05.2023 20:22	con
• Re: Fwd: Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	12.05.2023 20:22	Bru
• Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	09.05.2023 11:39	ede
• Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	09.05.2023 11:09	age
• Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	09.05.2023 11:06	con
• Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	09.05.2023 11:03	ate
➔ Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	09.05.2023 10:56	con
• Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	09.05.2023 10:55	con
➔ Orçamento para Museu Virtual	lucas.firmino@posgrad.ufsc.br	09.05.2023 10:54	con

Fonte: Autoria própria (2023).

Como não foi obtido retorno nas tentativas de contato efetuadas por e-mail, partiu-se para contato por meio de aplicativo de troca de mensagens (*WhatsApp*). Como essa forma de comunicação acaba sendo mais direta, flexível e informal, acabou resultando em alguns retornos. Entretanto, mesmo que a quantidade de retorno tenha sido maior, somente se obteve mais dois orçamentos.

A Empresa 02, primeira a dar retorno após os contatos pelo aplicativo de troca de mensagens, solicitou uma chamada telefônica para validação de algumas informações e requisitos do site a ser desenvolvido. A empresa questionou, então, algumas características do projeto e o resultado almejado. Todas as características, limitações e objetivos do projeto de desenvolvimento de um site que servisse como museu virtual foram repassadas a segunda empresa, a qual optou por conceder um documento descrevendo o orçamento, com um valor total para apenas a prestação do serviço da etapa de desenvolvimento, já que se supõe que a etapa da curadoria será realizada de forma voluntária.

Segundo informado pela Empresa 02, o orçamento para o desenvolvimento de um site com as características apresentadas é de R\$ 4.250,00, se o pagamento for realizado à vista. Uma informação importante repassada por esta empresa, para viabilizar o desenvolvimento do site, é a necessidade de contratação de um serviço

de hospedagem no valor mensal de R\$ 94,90. A Figura 35 mostra um *print* parcial sobre a resposta recebida pela Empresa 02.

Figura 35 - *Print* parcial da resposta da Empresa 02 com o valor para execução do projeto.

### formas de pagamento

ite tem prazo de **45 dias**, contados a

ação deste projeto é de **R\$ 4250,00**.

Fonte: Empresa 02 (2023).

Com o intuito de verificar a variação dos valores praticados no mercado, pois os dois primeiros orçamentos apresentaram valores distantes, buscou-se um terceiro orçamento com uma empresa da região, denominada, para esta situação, de Empresa 03. A resposta recebida sobre o seu orçamento, indicou um valor de R\$ 4.500,00 para o desenvolvimento do site - Museu Virtual com foco na gastronomia na cidade de Urussanga, além disso, um valor anual de R\$ 40,00 para o domínio do site “.com.br” e um valor mensal de R\$ 20,00 para hospedagem do site. A Figura 36 mostra um *print* parcial do orçamento da Empresa 03.

Figura 36 - *Print* parcial do orçamento da Empresa 03 com os valores para desenvolvimento do Museu Virtual.

Desenvolvimento de Site - Museu Virtual com foco na gastronomia na cidade de Urussanga	R\$ 4.500,00	valor único.
Domínio do site .com.br	R\$ 40,00	anual
Hospedagem do site	R\$ 20,00	mensal

Fonte: Empresa 03 (2023).

Pelo fato deste projeto envolver valores para a sua execução, fez-se um levantamento de formas que poderiam ser consideradas para a captação de recursos para o seu desenvolvimento. Por esse motivo, buscou-se editais públicos que tratassem do financiamento de projetos culturais, como mostrado no próximo tópico.



#### 4.3 CAPTAÇÃO DE RECURSOS POR MEIO DE EDITAIS PÚBLICOS

Considerando que a execução deste projeto está vinculada a um valor que, considerando a realidade e o porte de algumas entidades culturais, pode ser tido como um valor alto a ser empenhado, propõe-se uma maneira de captação de recursos para financiar o seu desenvolvimento.

A captação de recursos por meio de editais de cultura é uma opção, desde que anteriormente à sua submissão, a entidade, organização ou pessoa responsável atente para a realidade documental e financeira do projeto. Cabe ressaltar que, comumente, os editais estabelecem prazos curtos para as suas etapas, logo o responsável deverá ficar atento ao preenchimento correto de formulários e documentos, bem como o plano de trabalho, de desembolso e, posteriormente, prestar as contas com clareza e retidão.

Na busca de editais de cultura que viessem a ser considerados como editais interessantes para uma possível submissão, encontraram-se três exemplos de editais: o da Fundação Catarinense de Cultura (FCC), o das Centrais Elétricas de Santa Catarina (CELESC) e o ligado a Lei nº 8.313 de 23 de dezembro de 1991, mais conhecido por Lei Rouanet.

De acordo com informações do site da FCC, no momento dessa pesquisa não havia um edital aberto para atender a projetos voltados a preservação do patrimônio cultural imaterial, no entanto, havia o registro de um edital passado, o qual foi realizado com o intuito de:

[...] distribuir recursos para a realização de apresentações com transmissão *on-line*, bem como geração e disponibilização de produtos e serviços artísticos ou culturais exclusivamente no formato digital, veiculados através de mídias tradicionais ou Internet, por meio de sites, canais, plataformas ou redes sociais (FCC, 2020).

Outro edital adequado para a submissão da proposta é o da CELESC (2023), através do Programa de Incentivo à Cultura (PIC), sendo que o processo de seleção será realizado pela FCC. No momento desta pesquisa, esta chamada pública estava aberta para o recebimento de projetos nas modalidades: Artes Cênicas, Artes Visuais, Audiovisual, Centros Culturais; Literatura; Música; Patrimônio Imaterial; Patrimônio Material e Artes Integradas.

De acordo com informações deste edital da CELESC (2023), os requisitos para a análise e classificação poderiam ser atendidos com este projeto, a depender da maneira como a sua apresentação fosse realizada. Abaixo são mostrados os requisitos para a análise e classificação dos projetos, conforme descrito no texto do edital da chamada pública:

11.6 Para análise e classificação dos projetos, serão utilizados os seguintes critérios específicos:

- a) Valorizar a diversidade étnica e cultural e o respeito às questões raciais, de gênero e/ou acessibilidade, inclusão e, em especial, a cultura regional nos locais onde a CELESC atua;
- b) Apresentar e estimulem inovação, criatividade, originalidade e empreendedorismo, geração de emprego e renda para a população local;
- c) Apoiar a liberdade de associação, o reconhecimento efetivo do direito à negociação coletiva, a eliminação de todas as formas de trabalho forçado ou compulsório, a abolição efetiva do trabalho infantil e a discriminação no emprego;
- d) Valorizar a promoção da cidadania e do desenvolvimento humano, a melhoria na qualidade de vida e inserção social de comunidades em situação de vulnerabilidade através do desenvolvimento sustentável;
- e) Contribuir na mitigação dos impactos negativos e potencialização dos impactos positivos relacionados a questões socioambientais das obras e ativos da CELESC nas regiões de atuação;
- f) Incentivar o desenvolvimento e difusão de tecnologias ambientalmente amigáveis; incentivar ações técnico-científicas relacionadas ao aprimoramento direto ou indireto dos negócios da CELESC e do setor em que atua;
- g) Criar ferramentas para realizar aporte de recursos de forma que contemple todas as regiões do Estado de Santa Catarina, conforme núcleos definidos pela CELESC;
- h) Prioriza e desenvolva o público de crianças, mulheres e idosos;
- i) Garanta 100% de aproveitamento fiscal com o incentivo realizado (CELESC, 2023).

Como se pode perceber, o edital tem o interesse de atender as demandas de projetos culturais relacionados estritamente as questões culturais, históricas, técnicas-científicas e de inovação localizados no estado de Santa Catarina, conforme explicitado nos critérios “a” e “b”.

A última opção de edital a ser considerada como a possível forma de financiar a realização deste projeto é a submissão ao chamamento público referente à Lei nº 8.313 de 23 de dezembro de 1991. Esta lei, conforme citado anteriormente, é conhecida como Lei Rouanet, a qual “restabelece princípios da Lei nº 7.505, de 2 de julho de 1986, institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac) e dá outras providências” (BRASIL, 1991). Abaixo são apresentados os objetivos do Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac), instituído por meio dessa legislação:

Art. 1º. Fica instituído o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac), com a finalidade de captar e canalizar recursos para o setor de modo a:

I - contribuir para facilitar, a todos, os meios para o livre acesso às fontes da cultura e o pleno exercício dos direitos culturais;

II - promover e estimular a regionalização da produção cultural e artística brasileira, com valorização de recursos humanos e conteúdos locais;

III - apoiar, valorizar e difundir o conjunto das manifestações culturais e seus respectivos criadores;

IV - proteger as expressões culturais dos grupos formadores da sociedade brasileira e responsáveis pelo pluralismo da cultura nacional;

V - salvaguardar a sobrevivência e o florescimento dos modos de criar, fazer e viver da sociedade brasileira;

VI - preservar os bens materiais e imateriais do patrimônio cultural e histórico brasileiro;

VII - desenvolver os bens materiais e imateriais do patrimônio cultural e histórico brasileiro;

VIII - Estimular a produção e difusão de bens culturais de valor universal, formadores e informadores de conhecimento, cultura e memória;

IX - priorizar o produto cultural originário do País (BRASIL, 1991).

De acordo com o Art. 1º da Lei Rouanet, é possível a utilização de recursos federais para financiamento de projetos que atuem na valorização, difusão e proteção do patrimônio cultural.

Para complementar o que foi levantado neste tópico, apresenta-se a seguir, a análise de aplicabilidade da execução do projeto do museu virtual gastronômico, considerando os pontos vistos durante o percurso desta pesquisa. Esta análise busca delinear as soluções e, também, mostrar os matizes das dificuldades percebidas.

#### 4.4 ANÁLISE DA APLICABILIDADE DE UM MUSEU VIRTUAL DA GASTRONOMIA TÍPICA DE URUSSANGA/SC

Desde o início do levantamento de informações, sejam elas relacionadas ao patrimônio histórico gastronômico, ou sobre os recursos necessários para a execução do museu virtual, percebeu-se uma certa dificuldade em obtê-las.

Viu-se, primeiramente, que as informações sobre as receitas e preparações estavam registradas em encartes, livros e outros materiais realizados por entidades, às quais tinham o objetivo de divulgar a gastronomia de Urussanga, e em alguns casos, atrelando-a a cultura do vinho dos Vales da Uva Goethe. A titulação de “Capital do bom vinho” e o recebimento da IP, auxiliou no serviço de preservação do patrimônio relacionado à bebida, porém, a gastronomia característica dos imigrantes e descendentes italianos ainda necessita de ações para o seu registro e preservação.

Um outro fato importante de ser relatado neste tópico, visto durante o levantamento de informações sobre o patrimônio cultural gastronômico urussanguense, é a ausência do Livro de Registro dos Saberes, o qual possui inscrições sobre os conhecimentos e modos de fazer que fazem parte da cultura do cotidiano de uma comunidade, segundo o que preconiza o Decreto nº 3.551, de 04 de agosto de 2000. Vale lembrar que, assim como o Livro de Registro dos Saberes, este decreto prevê que o registro de bens culturais de natureza imaterial será constituído também pelo Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares (BRASIL, 2000).

A ausência deste tipo de registro faz com que o projeto do museu virtual se torne uma ferramenta para auxiliar na sua confecção, já que nele haverá a apresentação de preparações e modos de fazer do cotidiano dos imigrantes e descendentes de italianos no município. Cabe ressaltar a importância da realização dos Livros de Registro elencados pelo decreto perante editais públicos ligados à cultura, para os órgãos de administração, pois favorece a participação em alguns chamamentos.

A realização da curadoria por meio de uma comissão voluntária, foi uma forma levantada que viabiliza a sua execução, pelo fato de não envolver valores para o pagamento dos profissionais, como também acaba envolvendo a comunidade em torno de uma discussão sobre um assunto que, de acordo com a experiência descrita nos parágrafos anteriores, precisa fazer parte de mais pautas que envolvem o turismo e o comércio do município.

Quanto ao desenvolvimento do museu virtual propriamente dito, viu-se a quantidade de profissionais e funções a serem desempenhadas para que o objetivo fosse alcançado e, com essas informações, foram buscados orçamentos para desenvolvimento do museu a fim de analisar a aplicabilidade para criação desta ferramenta. Essa parte da pesquisa foi uma das que apresentou maior dificuldade no levantamento de dados, pois as empresas procuradas não respondiam, ou não retornavam, às solicitações de orçamento, mesmo deixando claro que os dados da empresa não seriam divulgados. Algumas empresas solicitaram contato telefônico e, mesmo assim, não repassaram nenhuma forma de orçamento.

Além do baixo retorno por conta das empresas que desenvolvem soluções web para a pesquisa, foi possível constatar que o desenvolvimento de sites e portais web é realizado por muitos profissionais autônomos, conhecidos como *freelancer*, o

que dificultou ainda mais a obtenção de orçamentos. Uma vez que, como o museu virtual seria uma ferramenta a ser contratada por uma organização pública ou privada, buscou-se orçamentos que pudessem ser utilizados numa futura prestação de contas, e muitos desses profissionais autônomos não costumam trabalhar com emissão de Nota Fiscal e não enviavam orçamentos formais.

Entretanto, após diversas tentativas por *e-mail*, chamadas telefônicas, e mensagens por aplicativos, conseguiu-se reunir três orçamentos. O orçamento da Empresa 01, que foi a mesma empresa que contribui na descrição dos cargos e tempo para execução do projeto, destoa das outras duas empresas que apresentaram valores de orçamento. Pode-se concluir que, mesmo enviando a Tabela 03 para as empresas compreenderem a complexidade do projeto e da sua execução, tanto a Empresa 02 como a Empresa 03 enviaram valores de portais de interface mais básica. Este comportamento pode indicar a necessidade da especialização da mão-de-obra na região, transparecendo as dificuldades de comunicação, interpretação e concepção de projeto.

Sabe-se que a fase de projeto de um produto digital é tão importante quanto a sua execução, pois é nela que os problemas e entraves podem ser previstos e, assim, adiantar-se em encontrar soluções. No entanto, é comum se verificar, em determinadas situações, um nível de preocupação maior durante a execução de um produto do que propriamente na fase do seu projeto.

Como o objetivo desta pesquisa foi o de levantar informações e necessidades para se estudar a aplicabilidade da execução de um museu virtual gastronômico, é que se propôs ir de encontro aos possíveis problemas que seriam verificados durante a sua realização. Para estes, foram apresentadas possíveis formas de contorná-los, como por exemplo: a realização da curadoria por meio de uma comissão voluntária e a captação de recursos através de editais públicos. Cabe ressaltar a importância da fase de especificação e levantamento das necessidades do portal, conhecida como análise de requisitos, para que esta ferramenta seja construída de maneira assertiva e possa, de fato, ser um canal de informações e comunicação sobre a gastronomia típica de Urussanga, empregando as TICs de maneira condizente com o propósito da pesquisa.

Os valores levantados com os orçamentos mostram que, mesmo se considerado o orçamento maior, a realização deste projeto poderá favorecer a comunicação entre as entidades, organizações e empresas, e os turistas e clientes,

facilitando o marketing e publicidade regional, e destacando a gastronomia típica urussanguense e o patrimônio cultural imaterial do município.

## 5 CONCLUSÃO

Com a realização da pesquisa sobre a aplicabilidade de um museu virtual em Urussanga, utilizando-se as Tecnologias da Informação e Comunicação para salvaguardar a gastronomia típica e assim, fomentar o turismo da região dos Vales da Uva Goethe, foi possível conhecer os desafios enfrentados pelas organizações do município quanto a transferência de informações históricas e pertencentes ao seu patrimônio cultural imaterial.

Durante a primeira fase desse estudo se constatou que há muitos artigos e trabalhos acadêmicos relacionados às formas de preservar o patrimônio cultural, no entanto, o uso de TIC's para esse fim é explorado por muitos pesquisadores, tendo em vista que essas tecnologias facilitam o acesso de informações. Quanto às plataformas de pesquisa de trabalhos acadêmicos utilizadas, viu-se que as mesmas possibilitaram o conhecimento de literaturas fundamentais para o embasamento teórico desta dissertação. Um dos pontos importantes da fase de revisão, foi o conhecimento de casos de aplicações de TICs para a preservação e divulgação de informações sobre patrimônio cultural imaterial, como foi o caso do Museu do Açúcar e do Doce (MAD).

Durante a etapa de levantamento de informações do patrimônio cultural atrelado aos imigrantes italianos e seus descendentes na gastronomia urussanguense, viu-se que no município ainda há uma certa dificuldade na obtenção dos seus registros, já que o incentivo ao registro desse tipo de informação não era costume no passado. Foi preciso visitar os espaços ligados à gastronomia, pesquisar materiais publicados por diferentes órgãos e conferir alguns eventos realizados no município, para se obter uma quantidade considerável de informações.

Dentre os materiais publicados sobre o tema, pode-se verificar que o assunto sobre os Vales da Uva Goethe tem destaque frente aos outros assuntos que pertencem às narrativas do patrimônio cultural gastronômico de Urussanga. Reconhecida como a “Capital catarinense do bom vinho”, viu-se com o decorrer do levantamento de informações históricas relacionadas a sua gastronomia, que existem no município muitas receitas que precisam ser preservadas. Além disso, percebeu-se que o patrimônio gastronômico relacionado aos imigrantes italianos, e seus descendentes, que vieram a residir em Urussanga, demonstrou ser o que mais faz

parte dos hábitos ainda praticados pelos estabelecimentos gastronômicos e eventos da cidade.

No entanto, mesmo que os vinhos sejam reconhecidos na região, e que etapas para sua preservação estejam mais desenvolvidas que propriamente a da gastronomia, verificou-se dificuldade em encontrar relatos sobre os pratos pertencentes a cultura dos imigrantes italianos, e seus descendentes, que compreendem a identidade gastronômica urussanguense. Buscando uma forma de se evitar que as memórias gastronômicas sejam esquecidas, e que lacunas da história permaneçam vazias, enxergou-se a necessidade da adoção de uma ferramenta capaz de reunir informações e que, além disso, possa preservá-las e utilizá-las em conteúdos que visem o fomento do turismo da região.

Com o conhecimento dos materiais publicados em anos anteriores, sobre o processo da IP dos vinhos dos Vales da Uva Goethe, foi possível entender que muitas entidades se envolveram nas discussões e, de alguma forma, contribuíram para a disseminação e informações sobre seus produtos. Encartes impressos foram utilizados para difusão dos conteúdos relacionados à decisão dos produtores em buscar a IP para se diferenciarem no mercado de vinhos. Esses materiais, mesmo que impressos, demonstraram ser a maneira de comunicar e informar encontrada pelos envolvidos, diante dos desafios encontrados e para se esclarecer todos os passos compreendidos no processo de IP e, assim, valorizá-lo.

Passada a fase de levantamento de informações sobre o patrimônio cultural gastronômico, chegou-se à fase de levantamento de informações junto a empresas prestadoras de serviços digitais, para saber os recursos necessários para o desenvolvimento de uma ferramenta web a fim de se tornar um museu virtual da gastronomia. Nessa fase também se deparou com dificuldades, neste caso, para se obter respostas das empresas, visto que na região onde esse estudo ocorreu as empresas buscadas não retornaram às solicitações de orçamento. Vale ressaltar que muitos profissionais efetuam esse trabalho de maneira informal, conhecidos como *freelancers*, e que não possuem registro, logo, não emitem nota fiscal e não enviam orçamento formal; assim, esse tipo de prestador de serviço não foi considerado na análise. Essa dificuldade causou demora no levantamento de informações e orçamentos, pois muitas tentativas de comunicação foram frustradas.

Entretanto, após se conseguir uma quantidade suficiente de informações sobre os recursos necessários para o desenvolvimento desse museu, foi possível



analisar a sua aplicabilidade, de forma a considerar os valores necessários com os recursos envolvidos. A análise da aplicabilidade mostrou que os recursos financeiros a serem mobilizados para o desenvolvimento do museu virtual variaram entre as empresas que responderam às solicitações de orçamentos, e esse fator pode estar atrelado a concorrência dispersa entre elas e, até mesmo, a necessidade de especialização da mão-de-obra na região. Outro fator a ser considerado como causa da discrepância entre os orçamentos, é a forma como as empresas de desenvolvimento de sites analisaram e propuseram, assim, o desenvolvimento do museu virtual.

Percebeu-se, durante o levantamento de informações sobre os recursos necessários, falta de clareza por parte das empresas pesquisadas em quantificar valores para a equipe de trabalho proposta. Pois, de acordo com seu porte, é recorrente em empresas de tecnologia que várias funções sejam desenvolvidas pela mesma pessoa e, por conta disso, acabam ajustando o valor para sua realidade a fim de tornar a oportunidade exequível. Entretanto, destaca-se a importância da organização de uma equipe responsável pela sua criação, pois assim se poderá acompanhar os resultados e estabelecer parâmetros de qualidade para cada tipo de entrega.

A proposta de captação de recursos por meio de editais voltados ao fomento cultural, visando a execução do museu virtual, pode tornar o projeto analisado neste estudo viável, haja vista que os editais citados no estudo, contemplam os valores levantados nos orçamentos. Caberá à organização disposta a executar o projeto, seja ela pública ou privada, analisar os recursos pretendidos no museu virtual, bem como os requisitos almejados na ferramenta e as competências da empresa a ser contratada para a execução deste projeto.

Conforme foi abordado ao longo do estudo, limitações foram encontradas em seu percurso, que podem servir de motivação para estudos futuros, sejam estes estudos artigos científicos, trabalhos de conclusão de curso ou dissertações. Para encerrar este tópico, podem ser citados alguns temas para trabalhos futuros em Urussanga, mas que também podem ser aplicados em outros municípios, como: o levantamento das comidas típicas; a curadoria das comidas típicas; o registro das receitas das comidas típicas; o registro fotográfico dos pratos típicos; o desenvolvimento de um projeto piloto do museu virtual da gastronomia, museu que também pode ser aplicado para outras áreas relacionadas à cultura, e ao patrimônio

tanto material quanto imaterial; a análise de UI (*User Interface*) e UX (*User Experience*) *design* da ferramenta e o teste de usabilidade do museu virtual da gastronomia.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Daniela E. M.; MENEZES, Danúbia M. S.; SILVEIRA, Murilo A. A. Bens imateriais em processo de instrução para registro no Iphan: tensões sociais em torno da salvaguarda na região Nordeste do Brasil. **Encontros Bibli: revista eletrônica de biblioteconomia e ciência da informação**, [S. l.], v. 26, p. 01–19, 2021. DOI: 10.5007/1518-2924.2021.e79323. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/eb/article/view/79323>. Acesso em: 20 jun. 2023.

AMREC. Folder Colegiado de Cultura e Turismo AMREC web (Belezas do Sul: um pedacinho da Encantos do Sul de Santa Catarina). **AMREC**, 2018. Disponível em: <https://amrec.com.br/pagina-23027/>. Acesso em: 03 mar. 2023.

APPOLINÁRIO, Fábio. **Metodologia da Ciência** - Filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Cengage Learning, 2013. ISBN 9788522114719. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522114719/>. Acesso em: 15 nov. 2022.

APPOLINÁRIO, Fábio. **Metodologia Científica**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. ISBN 9788522122424. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122424/>. Acesso em: 15 nov. 2022.

BENEDETTA CUCINA. **Benedetta Cucina**: festival gastronômico de Urussanga - Urussanga 29/10 a 07/11 de 2021. Urussanga: Prefeitura de Urussanga, 2021. Folder. Disponível em: [https://issuu.com/festivalbenedettacucina/docs/festival\\_gastronomico\\_benedetta\\_cucina\\_urussanga\\_2](https://issuu.com/festivalbenedettacucina/docs/festival_gastronomico_benedetta_cucina_urussanga_2). Acesso em: 20 de julho de 2023.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidente da República, [2020]. Disponível em: [planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em 02 fev. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 04 de Agosto de 2000**. Institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o programa nacional do patrimônio imaterial e dá outras providências. Brasília, DF, [2000]. Disponível em:

<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=3551&ano=2000&ato=c86UTRE1kMNpWT739>. Acesso em 02 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: Módulo II, indicação geográfica / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; organização Luiz Otávio Pimentel – 4ª ed. – Florianópolis: MAPA, Florianópolis: FUNJAB, 2014.

BRASIL. **Lei nº 8.313, de 23 de Dezembro de 1991**. Restabelece princípios da Lei nº 7.505, de 2 de julho de 1986, institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac) e dá outras providências. Brasília, DF, [1991]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8313cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8313cons.htm). Acesso em 02 fev. 2023.

BRASIL. **Lei nº 9.279, de 14 de Maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF, [1996]. Disponível em: [planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm). Acesso em 02 fev. 2023.

BRUNA, Emilio D.; ARCARI, Stevan G.; PETRY, Henrique B. A videira 'Goethe' e seus clones nos Vales da Uva Goethe. **Revista Agropecuária Catarinense**, Florianópolis, v. 29, n. 2, p. 53-57, 2016.

CASA DEL NONNO. Família. **CASA DEL NONNO**, c2011a. Disponível em: <https://www.casadelnonno.com.br/ip>. Acesso em: 03 mar. 2023.

CASA DEL NONNO. *Home page*. **CASA DEL NONNO**, c2011b. Disponível em: <https://www.casadelnonno.com.br/ip>. Acesso em: 03 mar. 2023.

CASA DEL NONNO. Indicação de Procedência. **CASA DEL NONNO**, c2011c. Disponível em: <https://www.casadelnonno.com.br/ip>. Acesso em: 03 mar. 2023.

CELESC. Chamada Pública 001/2023 de Seleção de Projetos Culturais para Incentivos Fiscais - PIC. **CELESC**, 2023. Disponível em:

<https://prosas.com.br/editais/13572-chamada-publica-0012023-de-selecao-de-projetos-culturais-para-incentivos-fiscais-pic>. Acesso em: 03 ago. 2023.

CHAVES, Rafael T. **Cibermusealização**: estudo de caso do museu virtual das coisas banais da Universidade Federal de Pelotas/RS. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul - Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio. Porto Alegre, 2020.

DIAS, Reinaldo. **Turismo e Patrimônio Cultural**: Recursos que acompanham o crescimento das cidades. São Paulo: Saraiva, 2006.

EMBRAPA. Indicações Geográficas de Vinhos do Brasil. **EMBRAPA**, 2012?. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-registrada/ip-vaes-da-uva-goethe>. Acesso em: 03 mar. 2023.

ERA VIRTUAL. Apresentação. **Era Virtual**, c2010a. Disponível em: <https://www.eravirtual.org/apresentacao/>. Acesso em: 03 mar. 2023.

ERA VIRTUAL. Era Virtual - Museus. **Era Virtual**, c2010b. Disponível em: <https://www.eravirtual.org/museus/>. Acesso em: 03 mar. 2023.

FCC. Edital de credenciamento #sculturaemsuacasa. **FCC**, 2020. Disponível em: <https://www.cultura.sc.gov.br/editais-e-acoas/editais/22714-edital-de-credenciamento-sculturaemsuacasa>. Acesso em: 03 ago. 2023.

FECAM. (AMREC) Associação dos Municípios da Região Carbonífera. **FECAM**, c2021. Disponível em: <https://www.fecam.org.br/associacoes/amrec-associacao-dos-municipios-da-regiao-carbonifera/>. Acesso em: 04 mar. 2023.

FERRI, Gil Karlos. A imigração italiana e a trajetória da família de Bona Sartor em Urussanga, SC. **Revista História e Cultura**, São Paulo, v. 8, n. 2, p. 261-278, 2019.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2008.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Cadernos do CEOM**, Chapecó, v. 22, n. 31, dez. 2009. ISSN 1413-8409. Disponível em: <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/issue/view/72>. Acesso em: 02 de nov. 2022.

HALLAL, Dalila Rosa; GUIMARÃES, Valéria Lima. Museu Virtual do Turismo: o que podemos aprender com a experiência portuguesa? **Revista Turismo e Sociedade**, Curitiba, v.14, n. 2, p.25-42, maio de 2021. Disponível em: [https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/77452/44796?fbclid=IwAR2zRZFchS923MzBSl0k5zAikbksq\\_exy0OosGAadHfwmV6F5uTEajnALvs](https://revistas.ufpr.br/turismo/article/view/77452/44796?fbclid=IwAR2zRZFchS923MzBSl0k5zAikbksq_exy0OosGAadHfwmV6F5uTEajnALvs). Acesso em: 20 de abr. 2023.

IBGE. Brasil/Santa Catarina/Urussanga. **IBGE**, c2023. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/urussanga/panorama>. Acesso em: 20 de jul. 2023.

IBGE. Cidades e Estados: Urussanga (código: 4219002). **IBGE**, 2022?. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sc/urussanga.html>. Acesso em: 20 de jul. 2023.

KUSS, A. C.; MEDAGLIA, J. Turismo e tecnologia da informação: das agências tradicionais às travel techs. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 16, p. 2668, 2022. DOI: 10.7784/rbtur.v16.2668. Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/2668>. Acesso em: 5 ago. 2023.

LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. São Paulo: Brasiliense, 2013.

MAD. Museu do açúcar e doce. **MAD**, c2023. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/museu-do-acucar-e-doce/>. Acesso em: 22 ago. 2023.

MOSER, Giancarlo. **Diálogos entre patrimônio, identidade, sustentabilidade e turismo**. Blumenau, SC: Legere: Nova Letra, 2014.

MULLER, Silvana G. **Patrimônio cultural gastronômico**: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. 288 f. Tese (doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/96414>. Acesso em: 02 de nov. 2022.

MULLER, Silvana G.; AMARAL, Fabiana M.; REMOR, Carlos A. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. *In*: VI Semintur - Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Anais [...]** Caxias do Sul: 2010, UCS.

MULLER, Silvana G.; FIALHO, Francisco A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Travessias**, Cascavel, v. 5, n. 1, abr. 2011. ISSN 1982-5935. Disponível em: <http://saber.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274/3937>. Acesso em: 02 de nov. 2022.

NORONHA, Mariana. Volta do nono Gigio marca abertura da *Ritorno Alle Origini*. **ENGEPLUS**, 2015. Disponível em: <https://www.engeplus.com.br/noticia/variedades/2015/volta-do-nono-gigio-marca-abertura-da-ritorno-alle-origini#2>. Acesso em: 03 mar. 2023.

PAGNOTTA, Chiara. Os italianos no espaço público de Santa Catarina (Brasil). Entre epopeia e festas étnicas. **Confluenze - Rivista di Studi Iberoamericani**, 2017, v. 9, n. 1, p. 78-106, 2017.

PATACA, Campos. The Internet of Things: Typologies, Protocols and Applications. **Law, State and Telecommunications Review**, v. 13, n. 2, p. 198–220, 2021. DOI: 10.26512/lstr.v13i2.32773. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/RDET/article/view/32773>. Acesso em: 05 ago. 2023.

PEDRAS GRANDES, Prefeitura Municipal de. **Portal de Turismo Pedras Grandes**. Pedras Grandes, 2018?. Disponível em: <https://turismo.pedrasgrandes.sc.gov.br>. Acesso em: 20 de jul. 2023.

PEDRAS GRANDES, Prefeitura Municipal de. **Tour Virtual Museu Pedras Grandes**. Pedras Grandes, 2021. Disponível em: <https://turismo.pedrasgrandes.sc.gov.br/post-20719/>. Acesso em: 20 de jul. 2023.

PELEGRINI, Sandra C. A. **Patrimônio cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

PREFEITURA DE URUSSANGA. **Tudo pronto para a abertura da 20ª Festa do Vinho em Urussanga**. Urussanga, 03 ago. 2022. Instagram: @prefeituradeurussanga. Disponível em: [https://www.instagram.com/p/CgzNUCUu0Qt/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/CgzNUCUu0Qt/?img_index=1). Acesso em: 20 jan. 2020.

PROGOETHE. **Indicação de procedência: informações e mapa**. PROGOETHE: Urussanga [s.d.].

RAMOS, Luiza O. L.; FERREIRA, Rosilda A. Sobre uma práxis interdisciplinar: aproximações e proposições conceituais. **Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos**. 2020, v. 101, n. 257, p. 197-216. Disponível em: <https://doi.org/10.24109/2176-6681.rbep.101i257.4353>. Acesso em: 15 de nov. 2022.

ROCHA, Liziane A.; CARDOSO, Michele G. Patrimônio histórico e migrações contemporâneas: reflexões sobre o município de Urussanga/SC. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v.13, n.25, 2021.

SANTOS, Andréa V.; COSTA, Daiane T. **Goethinho** - Indicação de procedência: valorizando a história dos Vales da Uva Goethe. PROGOETHE: Urussanga [s.d.].

SCHUCH, Débora R.; COSTA, Maria C. C. **Saberes e sabores da nossa gente**. Urussanga: Urugraf - Gráfica e editora, 2009.



SEBRAE. **Festival Enogastronômico de Urussanga**. Urussanga, 2023. Disponível em: <https://radiomarconi.net/wp-content/uploads/2023/01/Programacao-Completa-Festival-Enogastronomico11805.pdf>. Acesso em: 20 de jan. 2023.

SERAFIM, Carla N. **Construção da italianidade entre descendentes de imigrantes no município de Urussanga, Santa Catarina**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina - Programa de Pós-Graduação em Psicologia. Florianópolis, 2007.

SILVA, Ketilin K.; FARIAS, Deisi S. E. Os primeiros contatos estabelecidos entre os Xokleng e os imigrantes italianos na cidade de Urussanga, Santa Catarina. **Revista Memorare**, Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL, v.1, n.1, 2013.

SOARES, Ralyson A. M. C. S.; ALBUQUERQUE, Thyago V.; MENDES-FILHO, Luiz; ALEXANDRE, Mauro L. Revisão sistemática da produção científica brasileira sobre turismo e tecnologia da informação e comunicação (TIC). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, n. 16, 2022.

TEIXEIRA, Robson S; SOUZA, Rodrigo O. L. O processo de musealização das coleções do Museu Virtual do Instituto de Física da Universidade do Rio de Janeiro (IF/UFRJ) e o direito autoral. **Revista Ciência da Informação**, Brasília, DF, v. 50, n.1, p. 179-195, jan/abr. 2021.

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**, Paris, 17 de outubro de 2003. [MISC/2003/CLT/CH/14] UNESCO, 2003. Disponível em: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540\\_por?1=null&queryId=bb121606-4122-40d7-9c84-18200dce07ca](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_por?1=null&queryId=bb121606-4122-40d7-9c84-18200dce07ca). Acesso em 20 mar. 2023.

URUSSANGA, Câmara de Vereadores de (CMPCU). **Lei nº 2.485, de 26 de Novembro de 2010**. Cria o conselho municipal de política cultural de Urussanga e dá outras providências. Urussanga, SC, [2010]. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a1/sc/u/urussanga/lei-ordinaria/2010/249/2485/lei-ordinaria-n-2485-2010-cria-o-conselho-municipal-de-politica-cultural-de-urussanga-e-da-outras-providencias?q=2.485+>. Acesso em 02 fev. 2023.

URUSSANGA, Prefeitura Municipal de. **Urussanga**: Apresentação / Dados do município. Urussanga, 2013?. Disponível em:

<https://turismo.urussanga.sc.gov.br/pagina-296-2/>. Acesso em: 20 de jul. 2023.

VALENÇA, Viviane R; SANTOS, Ana C. A.; SILVA FILHO, Arlindo F. Museu afro digital. *In*: V Colóquio de História - Faces da Cultura na História: 100 anos de Luiz Gonzaga. Flavio José Gomes Cabral (Org.). **Anais Eletrônicos [...]** Recife, Unicap, 2012. p. 401-406. Disponível em: <http://www.unicap.br/coloquiodehistoria/wp-content/uploads/2013/11/6Colp.401-406.pdf>.

VELOSO, Gabrielli C. **Modelo para a integração de professores e alunos do ensino básico ao patrimônio histórico e cultural de Araranguá-SC e região: uma perspectiva quanto ao resgate e a manutenção da identidade cultural**. 2018. 239 f. Dissertação (mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Tecnologias da Informação e da Comunicação, Universidade Federal de Santa Catarina, Araranguá, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/191126>. Acesso em: 12 de out. 2022.

VIEIRA, A. C. P.; MAESTRELLI, S. R.; ARCARI, S. G. **Cartilha da indicação de procedência dos Vales da Uva Goethe**. EPAGRI: Florianópolis, 2014.

## APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



### Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

**Título do Projeto de pesquisa:** O uso de TICs como forma de salvaguardar a Gastronomia típica e fomentar o turismo: Estudo de caso da aplicabilidade de um museu virtual em Urussanga/SC  
**Mestrando responsável pela pesquisa:** Lucas Fabricio de Souza Firmino

Você está sendo convidado para participar da pesquisa "O uso de TICs como forma de salvaguardar a Gastronomia típica e fomentar o turismo: Estudo de caso da aplicabilidade de um museu virtual em Urussanga/SC". Sua participação não é obrigatória e a desistência da participação, retirando seu consentimento, poderá acontecer a qualquer momento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador ou com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

O objetivo geral desse estudo é analisar a aplicabilidade da criação de um Museu Virtual da Gastronomia que possa armazenar e disponibilizar receitas, histórias, fatos e fotos da Gastronomia local de Urussanga/SC. Quanto aos riscos do estudo, são inexistentes, uma vez que será aplicado um breve questionário, não expondo o participante a qualquer situação prejudicial, lembrando que poderá haver desistência da participação a qualquer momento.

Ao participar desta pesquisa, você contribuirá com o avanço do conhecimento científico, sendo esta pesquisa voltada à salvaguarda da identidade e cultura gastronômica da cidade de Urussanga. Lembrando que sua participação e colaboração para a pesquisa ocorre de maneira voluntária. As informações obtidas através dessa pesquisa poderão ser divulgadas no repositório da UFSC, em encontros científicos como congressos, ou em revistas científicas. De toda forma, garantimos o sigilo sobre sua participação. Os resultados do questionário serão confidenciais e só poderão ser tornados públicos com a sua permissão por meio da assinatura deste termo.

Você está recebendo este termo para assinar e receberá uma cópia dele, onde constam e-mail e endereço institucional do pesquisador e seu orientador. Por meio destes endereços de e-mail você poderá, a qualquer momento, tirar dúvidas sobre o projeto e sua participação. Também poderá ser feito contato com a Universidade Federal de Santa Catarina: Rua Pedro João Pereira nº 150, CEP 88905-120, Bairro Mato Alto, Araranguá/SC – Telefone (48)3721-6944.

Ao assinar e preencher os campos abaixo o(a) participante declara que leu e entendeu este Termo de Consentimento, portanto, concorda em participar de forma voluntária desta pesquisa, sabendo dos objetivos, riscos e benefícios vinculados a participação na pesquisa

---

Assinatura

---

Nome por extenso

---

Data

Pesquisador: Mestrando Lucas Fabricio de Souza Firmino  
 E-mail: [lucas.firmino@posgrad.ufsc.br](mailto:lucas.firmino@posgrad.ufsc.br)  
 Professor Orientador: Dr. Paulo Cesar Leite Esteves  
 E-mail: [paulo.esteves@ufsc.br](mailto:paulo.esteves@ufsc.br)

**APÊNDICE B - FOTOS DE ALGUNS PRATOS SERVIDOS NOS EVENTOS  
RITORNO ALLE ORIGINI E FESTA DE VINHO**





APÊNDICE C – FOTOS DE PLACAS, CARTAZES E CARDÁPIOS DOS EVENTOS  
**RITORNO ALLE ORIGINI E FESTA DE VINHO**





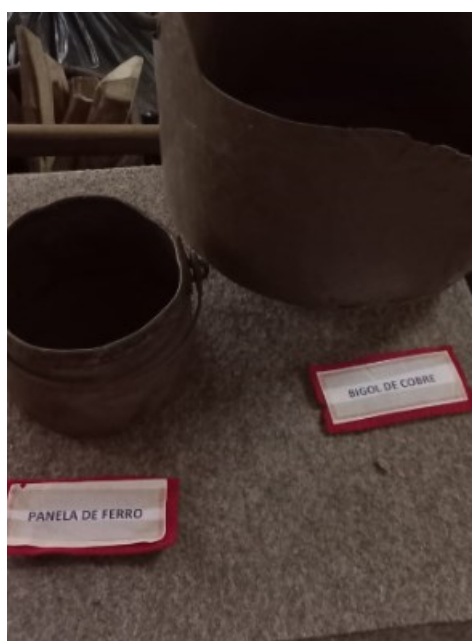
Produto
CERVEJA - Lata Brahma/Zero
CERVEJA LN Bud/Heineken
REFRI - Lata
ÁGUA
VINHO A
VINHO B
VINHO C
VINHO D
VINHO E
VINHO F
VINHO COPO
SUCO COPO
SUCO - Litro
CHOPP de VINHO
CAMPARI DOSE
CAMPARI Litro
VODKA Smirnoff DOSE
VODKA Smirnoff Litro
PASSPORT DOSE
PASSPORT Litro
ENERGÉTICO Red Bull







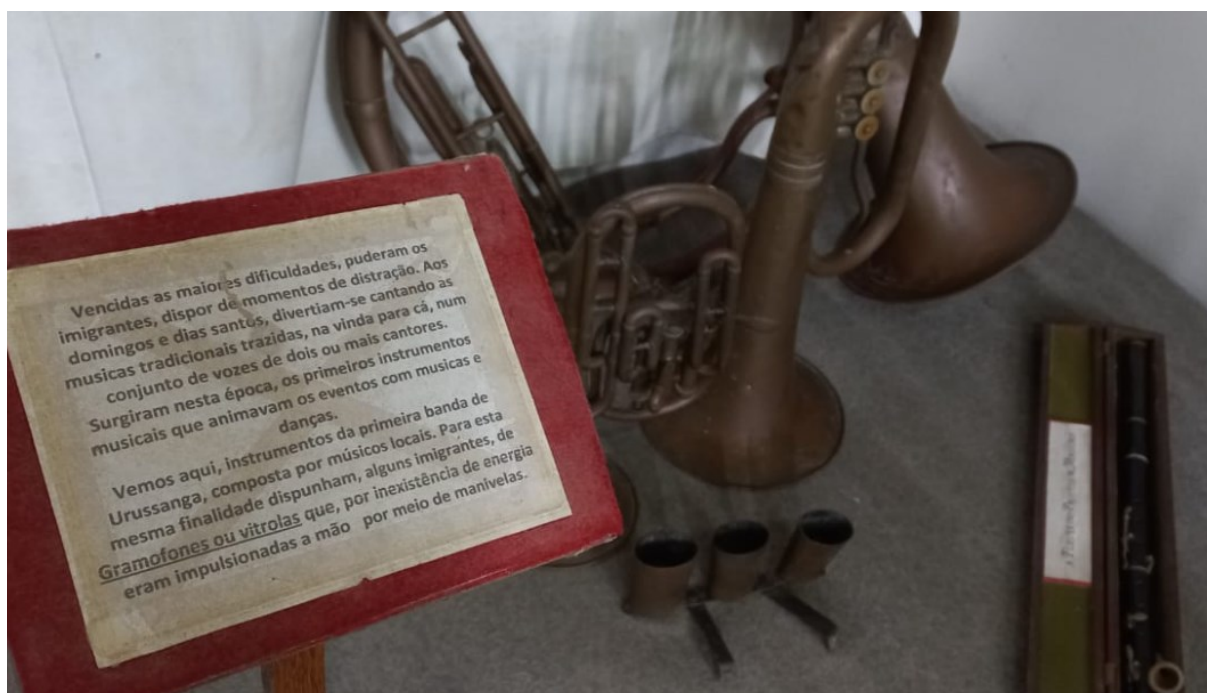
**APÊNDICE D - FOTOS DE ALGUMAS PEÇAS DO MUSEU HISTÓRICO  
MUNICIPAL MONSENHOR AGENOR NEVES MARQUES**







**DALMADE OU ZÓCCOLO**  
 Calçado rudimentar, escavado na  
 madeira, utilizados pelos  
 imigrantes no início da Colonização  
 em 1878



Vencidas as maiores dificuldades, puderam os imigrantes, dispor de momentos de distração. Aos domingos e dias santos, divertiam-se cantando as músicas tradicionais trazidas, na vinda para cá, num conjunto de vozes de dois ou mais cantores. Surgiram nesta época, os primeiros instrumentos musicais que animavam os eventos com músicas e danças.

Vemos aqui, instrumentos da primeira banda de Urussanga, composta por músicos locais. Para esta mesma finalidade dispunham, alguns imigrantes, de Gramofones ou vitrolas que, por inexistência de energia eram impulsionadas a mão por meio de manivelas.

